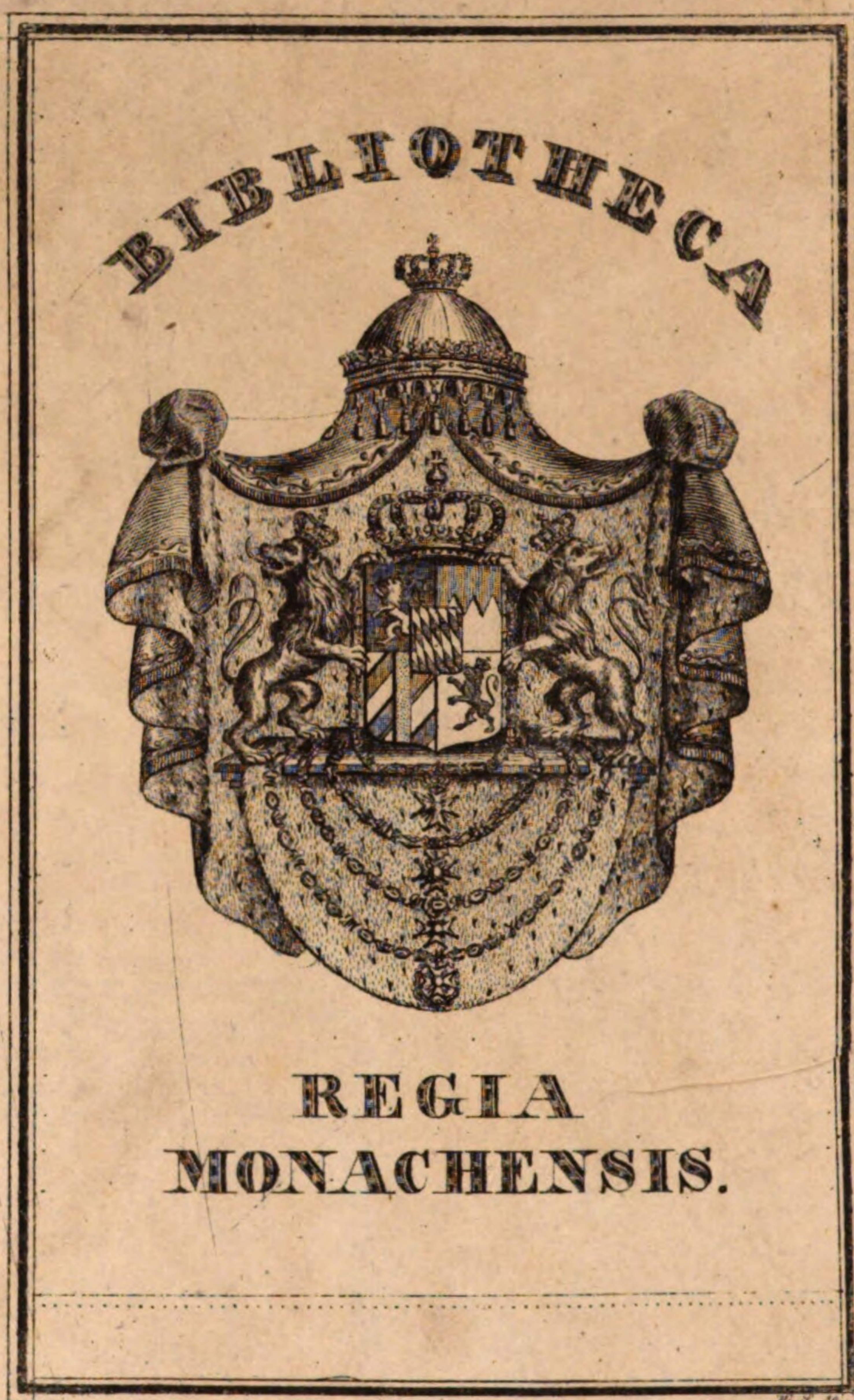




4 Merc
505-2

Kerner



Ex donat. Molliana.

BEYTRÄGE
ZUR
KENNTNISS DER WAAREN,
WELCHE
IN DEN DEUTSCHEN HANDEL
KOMMEN.

R
~~~~~  
ZWEYTES STÜCK.  
~~~~~

HERAUSGEGEBEN

VON HOFRATH UND PROF. J. S. KERNER,

Der Kurpfälzisch-physikalisch-ökonomischen Gesellschaft zu Heidelberg,
der Kurbairischen landwirthschaftlichen zu Burghausen, der freyen
ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg, und der botanischen zu
Regensburg Mitglied.

STUTTGART,
IM VERLAGE DES HERAUSGEBERS (1802).

GEDR. IN STRASBURG, BEY GEBR. LEVRAULT.

INHALTS - ANZEIGE

Und *ERKLÄRUNG* der, in diesem zweyten Stück enthaltenen,
Abbildungen.

Natur- und Handelsgeschichte des Hädings.

<i>A.</i> Vom Hädinge überhaupt	<i>pag.</i> 1.
a) Benennungen der verschiedenen Hädingsarten	<i>ib.</i>
b) Gattungskennzeichen, oder generischer Karakter der Hädinge	5.
<i>B.</i> Beschreibung der vorzüglichsten Arten	6.
I. Der gemeine Häding (<i>Clupea Harengus</i>). <i>Tab.</i> 1.	
a) Physiologische Beschreibung desselben	<i>ib.</i>
b) Aufenthalt und Fortpflanzung	10.
c) Nahrung, Feinde, künstliche Versetzung	15.
d) Hädingsfischerey	18.
da) Fischerey der Holländer	25.
db) ——— der Engländer	28.
dc) ——— der Dänen	29.
dd) ——— der Ostfriesen	35.
de) ——— der Schweden	36.
df) ——— der Franzosen	38.
dg) ——— der Burgunder	40.
e) Zubereitung der Hädinge	<i>ib.</i>
f) Sortirung beym Packen der Hädinge, nach Verschiedenheit ihrer Güte	42.
<i>A.</i> Holländische	43.
<i>B.</i> Irländische	44.
<i>C.</i> Französische	<i>ib.</i>
<i>D.</i> Schwedische	45.
g) Verschiedenheit und Bezeichnung der Tonnen	<i>ib.</i>
h) Der Hädings- und der, damit verbundene, Bücklings- und Hädingsthran-Handel	48.
ha) Hädingshandel	<i>ib.</i>
hb) Der Hädingsthran	55.
hc) Der geräucherte Häding	<i>ib.</i>
II. Die Sprotte, oder Breitling (<i>Clupea Sprattus</i>). <i>Tab.</i> 2, <i>fig.</i> 2.	57.

III. Der Anjovis, oder die Sardelle (Clupea Encrasicolus). Tab. 2, fig. 1.

a) Beschreibung	pag. 59.
b) Eintheilung	60.
c) Fang	ib.
d) Zubereitung	62.
e) Kennzeichen und Güte	64.
f) Handel	65.
g) Produkte	66.
IV. Die Alse (Clupea Alosa). Tab. 3.	ib.

NATUR- UND HANDELSGESCHICHTE
DES HÄRINGS,
DER SPROTTE, ALSE UND SARDELLE.

VON JOH. ADOLPH HILDT, in Gotha.



WATSON UND HANDELSCHECHTE
DES HÄRINGS
VON ALFRED AND SARGENT

Bayerische
Staatsbibliothek
München

NATUR- UND HANDELSGESCHICHTE DES HÄRINGS.

A. VOM HÄRINGE ÜBERHAUPT.

a) *Benennungen der verschiedenen Häringsarten.*

DIE Fische dieses Geschlechts sind von den alten Ichthyologen unter den Namen *Chalcis*, *Clupea*, *Halec*, *Harengus*, *Thrissa*, *Alausa*, *Encrasicolus* und *Sardina* beschrieben worden. Man unterschied in diesem Fischgeschlechte nur drey Arten, nämlich den *Häring*, die *Alse* und die *Sardelle*. — WILLUGHBY¹ lehrte in der Folge den *Sprot*, den er aber bloß für einen jungen Häring hielt, kennen. Er gab diesem Fischgeschlechte zwar zehn Arten; allein er begieng dabey den Fehler, die eben erwähnten drey wirklich verschiedene Arten, nach den verschiedenen Benennungen, unter welchen sie bey den Schriftstellern vorkommen, in zehn eigene Arten zu verwandeln. Hierauf fügte RAJ² den zehn Arten des WILLUGHBY noch zwey hinzu, nämlich den *kleinen Häring*³, welchen man an der *malabarischen Küste* findet, und die *kleine Maräne*, welche aber in das *Lachsgeschlecht* gehört. SLOANE und BRAUN haben nachher noch einige amerikanische bekannt gemacht, die KLEIN unter seine acht Arten dieses Fischgeschlechts mit auführt, darunter aber seinen sogenannten *Häringskönig* unrichtig zu einer besondern Art macht; denn dieser unter-

1. WILLUGHBY, Ichth. p. 221.

2. RAJ Synop. p. 103 u. 106.

3. WILLUGHBY, Append. T. 1, fig. 2.

scheidet sich von den übrigen nur durch eine stärkere oder schwächere Röthe, welche man bald am Kopfe, bald auf einer Seite desselben wahrnimmt; auch kommen diese nicht alle Jahre, sondern nur zu Zeiten, und zwar in geringer Anzahl, im Frühling unter den übrigen Strömlingen mit zum Vorschein. Die schwedischen Fischer¹ nennen sie *Hafs fæt* oder *rothköpfige Strömlinge*; und weil sie ihnen, wenn sie sich zeigen, gewöhnlich einen guten Fang versprechen, so werden sie von den Fischern in andern Gegenden der Ostsee *Häringskönige* genannt. Linné führt eilf *Gattungen* auf, und unter diesen den *Breitbauch* des GRONOV²; da aber dieser Fisch keine Bauchflossen hat, und also in die Ordnung der *Kahlbäuche* gehört, so ist es unerklärbar was den Ritter veranlafste, denselben zu einem Häring zu machen. BARRERE hat diesen eilf Arten noch *Clupea cyprinoides* (aus dem stillen Meere); FORSKÄL, *Clupea dorab* und *Clupea haumela* (beyde aus dem rothen Meere), und *Clupea setirostris* (aus dem rothen und stillen Meere), und endlich MÜLLER³ noch *Clupea villosa*, hinzugefügt.

Die Synonymen oder gleichbedeutenden Benennungen dieser verschiedenen Arten sind:

1.^o *Clupea Harengus* (Harengus, Aringa, Erica, Ærica, Halec, Allec). Griechisch, Chalkis; eine kleinere Sorte, Stromlingus (Stromingus, Membras). Deutsch, Häring, Hering; die kleinere Sorte an der Ostsee, Strömmling; eben-dieselbe in Kiel, Ziske, und in Schleswig, Syle. Holl. Haring; die kleinere Sorte, Strömming. Isländ. Syld. Schwed. Sill; die kleinere Sorte, Strömming. Engl. Herring. Franz. Hareng (le roi des poissons, Hareng couronné); eine kleinere Sorte,

1. Abhandl. der schwed. Akadem. 10ter B. S. 116.

2. GRONOV, Museum Ichth. II. Gasteropelecus, p. 7, n.^o 155.

3. Zool. Dan. prod.

welche verschiedene für einen Strömling halten, le Celerin, auch Harengade. *Ital.* Aringa. *Span.* und *port.* Arenque. *Russ.* Seld; die kleinere Sorte, Salakitscha. *Poln.* Sledz, Sledzie. *Böhm.* Herynk, Herryck. *Oberlaus.* Jerai; *Niederlaus.* Jeray. *Illyr.* Seld, Charinga. *Sclav.* Aringa. *Ungar.* Hering. *Lett.* Silkis; die kleinere Sorte, Rengi, Strimmalus. *Ehstn.* Hering, Aering, Silk. *Finnländ.* Silli. *Lappl.* Sillda. *Kamtsch.* Betschutsch.

2.^o *Clupea Sprattus* (Sprattus, Sparlingus, Sardinus). *Deutsch*, die Sprotte, der Breitling, Brätling, der Scharfbauch; in einigen Gegenden von *Pommern*, *Preussen* und *Liefland*, Killo, Strömling und Küлло Silkud. In *Schweden*, Küлло-Strömlinge und Hwafsbuk. *Holl.* Sprott, Sardyn. *Dän.* Huas Sild. *Norweg.* Blaa Sild, Smaasild, Bisling. *Isländ.* Kopsild. *Engl.* the Sprat, Sparling. *Franz.* la Sardine. *Ital.* und *Span.* la Sardina; *en la Coruna*, Parrocha; *en las rias Baxas*, Jouba. *Port.* a Sardina.

3.^o *Clupea Alosa* (Alausa, Alosa, Thrissa, Clupea). *Deutsch*, die Alse oder Alose; *Provinzialnamen* und *ältere Benennungen*, Alsem, Alsam, Aelsen, Als, Els, Else, Elst, Ilse, Jesen, Alet, Gangfisch, Sichling, Seelauben, Läusefisch, Lausfisch (vielleicht Alausenfisch), Mayfisch, Mutter-Häring, Goldfisch, Ziege, Zig, Schade, Supel, Sugel, Bayeke, Guren, der mannemer Hengst, Verich, Verinch, Wering, Werig, Vint (nach SCHWENKFELD soll der Zerte der Märker eine Alse seyn: allein die Zerte wird im Herbst gefangen, die Alse hingegen im Frühjahre; daher sie auch der Mayfisch heisst). *Holl.* Elst (Mayvisch). *Dän.* und *norw.* In APHELENS almindelige Naturhistorie heisst die Alose Laxöred, Laxört; die Pucelle der Franzosen hält er für die Sill-Unge der Norweger, welche in PONTOPPIDANS N. G. auch Puur genannt wird. Nach PONTOPPIDAN und MÜLLER heisst die Alse *Brislinger* (dies ist auch der Name von *Clupea Sprattus*), Sildinger,

Sardeller. In *Finnmarken* heisst die Alse, nach APHELEN, Söebörting, und soll der von LEEM aufgezeichnete Fisch dieses Namens seyn. *Schwed.* Maifisk. *Engl.* the Shad, the motter of Herrings; zuweilen, the Mayfish. Man unterscheidet in England, nach den Flüssen, the Sawern Shad von the Thames Shad. Eine kleinere und nicht sonderlich geschätzte Abart findet man bey Gloucester, wo sie Twaite genannt wird: *a.* the Shad Herlym, Herling; *b.* the pilchard pennog mair. *Franz.* l'Alose; *borduan.* Coulac, Caulac, Colac; *marseill.* Halachia (Trichis, Gallis Pulchella, Alausa minor des BELLON, ist eine kleinere und wenig geschätzte Sorte; einige haben sie für den Pilchardus des WILLUGHBY gehalten); sie heisst in *Paris*, wo sie im Frühjahre verkauft wird, Pucelle, vielleicht wegen ihres unreifen Alters; in verschiedenen Gegenden, Feinte; in *Angers*, Convers; *Saumur*, Converos; *Bayonne*, Quatte. *Italien*, Alosa Cheppia; *Venedig*, Chiepa; *Sardinien*, Saboga. *Spanien*, Alosa, Sabalo; *en la ria de Arosa*, Sabenla; *en Aragon*, Saborca; *en Andelucia*, Lacha; *en Galicia*, Trancho, Mariquita, Espadin; *en Majorca*, Alatche. *Port.* Savel, Savelha, Sabel, Saboga. *Russ.* Schelesniza riba, das ist, Eisenfisch; Weselje riba, das ist, der lustige Fisch; Beschenaja riba, das ist, der wüthende Fisch. *Tschuw.* Temir Pola. *Afrika*, Jarrafa.

4.^o *Clupea Encrasicolus* (Halecula BELLON.). *Griech.* Engraulis. *Deutsch*, der Anshovis, Anjovis, die Anshove, Sardelle. *Holl.* Ansjovis. *Dän.* Ansios, Bykling, Moderlöse. *Grönl.* Savilius Chak. *Schwed.* Ansjovis. *Engl.* the Anchovy. *Franz.* l'Anchois; *marseill.* Anchiove. *Ital.* Acciuga; *venet.* Anchiva; *milan.* Inchioda. *Span.* Anchoa, Boqueron; *en Majorca*, Bucaro. *Port.* Ancheva. *Russ.* Sardel. *Poln.* Sardella ryba. *Böhm.* Sardele. (Wohnt im mittelländischen Meere.)

5.^o *Clupea Atherinoides*. *Deutsch*, der Silberband. *Franz.* la Bande d'argent. (Wohnt in Surinam.)

6.° *Clupea Thrissa*. *Deutsch*, die Borstenflosse. *Holl.* Borstelvin. *Franz.* Cailleu-Tassart. (Wohnt im amerikanischen und indischen Meere.)

7.° *Clupea Mystus*. *Deutsch*, der Barthäring. *Holl.* gebaarde Haring. *Franz.* le Myste. (Im indischen Meere.)

8.° *Clupea Tropica*. *Deutsch*, der Keilschwanz. *Holl.* Keerkingvish. *Franz.* le Hareng des tropiques. (Lebt in der Gegend der Ascensions-Insel.)

9.° *Clupea Sinensis*. *Deutsch*, der sinesische Häring, die Stuzkiemen. *Franz.* le Hareng de la Chine. (In der Gegend von China.)

10.° *Clupea Cyprinoides*; BARRERE, Apalika. *Brasil.* Camari puguacu. (Im stillen Meere.)

11.° *Clupea Dorab*; FORSK. (s. Dentex). *Franz.* le Lysan. (Tabl. encycl.) — (Im rothen Meere.)

12.° *Clupea Haumela*, FORSK. (Im rothen Meere.)

13.° *Clupea Setirostris*, FORSK. *Franz.* le Bélame. (Tabl. encycl.) — (Im rothen und stillen Meere.)

14.° *Clupea Pilchardus*.

15.° *Clupea Africana*.

16.° *Clupea Malabarica*.

17.° *Clupea Nasus*.

Die Fische aus dem Geschlechte der *Clupea*, welche Gegenstände dieser Abhandlung ausmachen, und in den europäischen Gewässern angetroffen werden, sind: *Clupea Harengus*, der gemeine Häring; *Clupea Sprattus*, die Sprotte; *Clupea Encrasicolus*, die Sardelle, und *Clupea Alosa*, die Else.

b) *Gattungskennzeichen, oder generischer Charakter der Häringe.*

Der Häring hat einen gestreckten, fast lanzetförmigen, an den Seiten zusammengedrückten, mit mäfsig grofsen Schuppen bedeckten oder auch nackten Körper, welcher

am Bauche mit einer, durch Schuppen sägeartig gezahnten, Schärfe versehen ist. Die, dem Rücken nähere, Seitenlinie läuft gerade. Der Kopf ist an den Seiten zusammengedrückt, und mit einer nachenförmigen Vertiefung oberwärts versehen. Die hervorgestreckten Kiefern sind ungleich lang; an den obern befinden sich an beyden Seiten gesägte Knochen. Mehrentheils sind in den Kiefern, so wie auf dem Gaumen und der kurzen Zunge, kleine Zähne vorhanden; zuweilen fehlen aber solche. Die Kiemendeckel sind 3 - 4 blätterig, und die Kiemenhaut bestehet aus 7 - 12 Strahlen. Die Schwanzflosse ist mehrentheils gabelförmig.¹

B. BESCHREIBUNG DER VORZÜGLICHSTEN ARTEN.

I. DER GEMEINE HÄRING. *Clupea Harengus*.

a) *Physiologische Beschreibung desselben.*

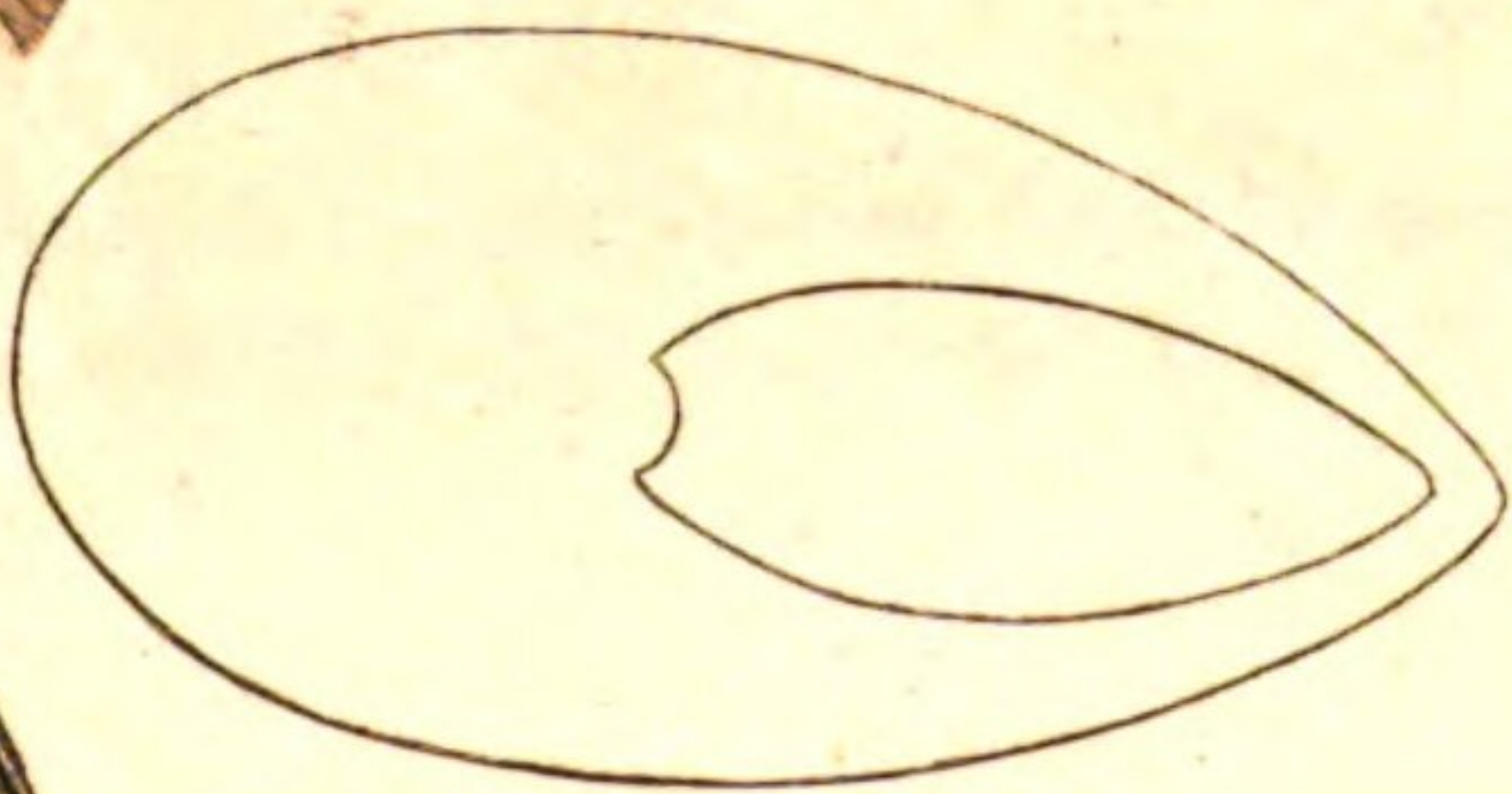
Der *gemeine Häring* unterscheidet sich von den übrigen durch seinen schwärzlichen oder schwarzbläulichen, an den Seiten und unten silberfarbenen, Körper, mit grauen Flossen, welche bis auf die gabelförmige Schwanzflosse klein sind, durch einen dicken runden Rücken, und, ausser der Laichzeit, durch einen sägenförmigen Bauch. Der Kopf ist klein. Die grossen Augen haben silberfarbene Sterne. Der kleine Mund ist inwendig, nebst der kurzen

1. D. MARC. ELIESER BLOCH's ökonomische Naturgeschichte der Fische Deutschlands, Erster Theil, in-4; Berlin, 1782. SUKOW's Anfangsgründe der theoretischen und angewandten Naturgeschichte der Thiere, IVter Theil, erste Abtheilung, von den Fischen; Leipzig, 1799, in-8.

natürliche Größe.



Der Hering, Clupea harengus.



spitzigen Zunge, mit kleinen Zähnen besetzt. Der Unterkiefer ist krumm, und stehet vor dem obern hervor. An den Kiemendeckeln befindet sich ein violetter oder rother Flecken, welcher bald nach dem Tode verschwindet. Die Strahlen betragen in der Kiemenhaut 7-8; in den Rückenflossen, 16-17-19; Brustflossen, 14-17-18; Bauchflossen, 8-9; Afterflossen, 13-17; Schwanzflossen, 18-19-24.¹

Wenn der Häring völlig ausgewachsen ist, beträgt seine Länge ungefähr eilf bis zwölf Zoll, und sein Umfang, da, wo er am breitesten ist, drey bis vier Zoll.

Im Sommer kommen grössere Häringe zum Vorschein, und diese nennen die Holländer Majeken; im Herbst erscheinen wieder kleinere, welche in Holland *Vollhäringe* genannt werden.

In der Ostsee sind übrigens die Häringe überhaupt viel kleiner als in der Nordsee. Er hat fünf Flossfedern, von welchen die grösste auf dem Rücken befindlich ist: zwey andere hat er an beyden Seiten der Ohren; unter dem Bauche aber eine doppelte, oder gabelförmige, welche sich in zwey theilet. Mit dieser verbindet sich eine andere, an der Seite des Schwanzes; vor dieser Flossfeder, am Bauche, befindet sich die Oeffnung zur Ausführung des

1. *Clupea maxilla inferiore longiore, pinna ani radiis XVII; B. VIII; P. XVIII; V. IX; A. XVII; C. XVIII; D. XVIII.*

Die deutschen Abkürzungen sind:

B. membrana branchiostega.

Kh. Kiemenhaut.

P. pinna pectoralis.

Br. Brustflosse.

V. pinna ventralis.

B. Bauchflosse.

A. pinna analis.

A. Afterflosse.

C. pinna caudalis.

S. Schwanzflosse.

D. pinna dorsalis.

R. Rückenflosse.

Clupea Harengus immaculata, maxilla inferiore longiore; LINN. S. N. p. 522, n.º 1. FABRICIUS, Faun. Grönl. p. 182.

Clupea maxilla inferiore longiore, maculis nigris carnis; ARTEDI Gen. p. 7, n.º 1; Syn. p. 40; Spec. p. 37. GRONOV. Mus. p. 5, n.º 21.

Unrathes (der Anus). Die Schuppen des Härings sind mehr lang als breit, laufen rund zu, und liegen übereinander geschichtet, wie die Ziegel auf einem Dache; sie hängen, unter der Haut, an einer Art von klebrigen Fäserchen zusammen. Diese Schuppen sind viel weisser als in jedem andern Fische, und haben an dem Bauche einen so starken Silberglanz, daß man die Schaaren dieser Fische auch im Dunkeln sehen kann. Die Meinungen über dieses Leuchten der Fische sind eben so sehr getheilt, als die Meinungen über das Leuchten des Meerwassers. Wahrscheinlich haben beyde Phänomene einerley Grund. Einige behaupten, es entstehe bey dem Haring wenn der Fisch gejagt werde; andere hingegen wollten es nicht vom Fische selbst, sondern von einer unzähligen Menge Wasserwürmer entstehen lassen, welche den Häringen vorzüglich zur Speise dienen. Inzwischen bemerkt man das Leuchten, unter gewissen Umständen, bey nahe bey allen Seefischen; und daß es bey den Häringen so besonders auffallend ist, mag von der gedrängten Menge herrühren, in welcher sie gewöhnlich erscheinen. Das Vergrößerungsglas läßt in der Sonne an jeder Haringsschuppe Schönheiten entdecken, die das Auge in Erstaunen setzen. Jede Schuppe bestehet aus genau verbundenen knorpeligen Fasern, welche aus der Mitte nach dem Umfange sich strahlenförmig ausbreiten. Die Natur hat ihn mit diesem Kürass versehen, um ihn gegen das Stossen an harte Körper und gegen Verwundungen zu schützen, welche ihm das Reiben der Fische unter einander bey einer so großen Anzahl verursachen würde. Auf dem Rücken des Härings liegt eine zarte, dunkelblaue Haut, welche, nach dem Bauche zu, heller, und endlich so weiß wird, wie die Schuppen. Oftmals findet man zwischen dieser Haut und dem Fleische etwas schwärzliches Fett, worunter die milchfarbigen Fleischmuskeln in verschiedenen Lagen sich befinden.

Der *Kopf* des Härings ist knöchern, und oben mit einer kleinen Erhöhung versehen, die an ihm wie eine Gräte längshin läuft: an beyden Seiten derselben findet man zwey schmale, aber etwas längliche Vertiefungen. Gegen dem Maule oder der Nase zu wird der Kopf ziemlich schmal, und ist an beyden Seiten zusammengedrückt; die innere Seite hat viele Höhlungen und Ungleichheiten. Seine harten Theile sind nicht, wie bey andern Thieren, durch gezähnte oder zackige Näthe (Suturen) in einander gefügt. In dem *Gehirne* unterscheidet man die neun Theile, welche gemeiniglich Processus genannt werden, und in drey Abtheilungen liegen. Die *Höhlen* im *Gehirne* sind gewöhnlich mit einer salzigen Lymphe oder Feuchtigkeit angefüllt; die harte und weiche Hirnhaut (*dura et pia mater*) ist sehr sichtbar; das *Rückenmark* (*medulla spinalis*) ist anders als bey andern Fischen beschaffen, indem es nicht in gleiche Theile abgetheilt ist, sondern ununterbrochen fortgeht, und dadurch mehr mit dem des Menschen und der vierfüßigen Thiere übereinkömmt. Aus der mittlern Gehirnreihe kommen zwey kurze Sehnerven hervor. Die *Augen* sind ganz besonders eingerichtet, indem das Aderhäutchen (*Tunica choroides*) ein muskelartiges Wesen hat, welches sich um die Sehnerven herum, in einer kleinen Entfernung davon, befindet; daher der Hering dieses Häutchen nach Belieben zusammenziehen oder ausdehnen, folglich sein Auge verlängern oder verkürzen kann. Der Augenbogen (*Iris*) hat eine schöne rothe Farbe; die krystallartige Flüssigkeit ist wie bey andern Fischen; die Augen sind zirkelrund, und, wie bey andern Fischen, mit einer Haut versehen, welche sie über die Augen ziehen können. Der Hering hat vier *Geruchsnerven*, welche sich bey den Nasenhöhlen vereinigen. Diese Werkzeuge des Geruchs sind in einer knorpelichen Höhlung nahe bey dem Munde befindlich, und die Nasenlöcher sind mit so

feinen und zarten Fäserchen bekleidet, daß der Häring, dem Anscheine nach, nothwendig den feinsten Geruch haben muß. Der *Gaumen* des Härings besteht aus einer silberfarbigen, bogenartigen Höhlung, *voller Falten*; er hat eine knöcherne, halbzirkelrunde Einfassung, und ist mit sehr vielen kleinen Zähnen besetzt: hinten im Maule sind noch zwey Erhöhungen, mit eben solchen Zähnen versehen. Die Natur hat ihm eine solche Menge Zähne gegeben, damit ihm während dem Kauen sein Raub nicht ent-
 schlüpfen möge. Die *Zunge* ist klein, scharf und spitzig, und mit einem harten Rande eingefasst. Die *Bauchhöhle* ist bey dem Häring lang (s. Tab. 1, fig. 2); der *Milch* und *Rogen* doppelt; letzterer wog bey einem von mittlerer Gröfse $1\frac{3}{4}$ Loth. BLOCH trocknete $\frac{1}{16}$ Loth davon, theilte dieses durch eine Wage in vier Theile, davon einer, nach genauer Abzählung, 613 Eyer in sich faßte; mithin enthielt der *doppelte Eyerstock* 68656 sehr kleine, weißliche Eyer. Da aber HARMER in seinem Häring nur 16000 gefunden; so ist es wahrscheinlich, daß dieser im Laichen begriffen gewesen, und die meisten bereits von sich gegeben habe.¹ Die *Schwimblase* ist lang, und läuft an beyden Enden spitzig zu. Merkwürdig ist der *doppelte Magen*, davon jeder beynahe einen Zoll lang ist: beyde bestehen aus einer dünnen Haut, und endigen sich in einen geraden und kurzen Darmkanal. Auf jeder Seite sind 73 Rippen, und am Rückgrad 36 Wirbelbeine befindlich.

b) *Aufenthalt und Fortpflanzung.*

Man trifft den Häring in dem nördlichen Ocean und in der, damit verbundenen, Nord- und Ostsee, wie auch in dem atlantischen Meere, an. Er wohnt aber vorzüglich in

1. HARMER fand bey seinen andern Untersuchungen in keinem Häringe unter 20000, in einem aber 36000 Eyer.

dem nordischen Meere, und zieht im Frühjahre und im Sommer, auch im Herbst, in grossen Schaaren nach den Küsten von Europa. Jedoch bezweifelt BLOCH den so lange behaupteten Zug der Häringe, und glaubt vielmehr, daß sie, wie viele andere Seefische, zur Laichzeit aus dem tiefen Grunde des Meeres, als ihrer gewöhnlichen Lagerstätte, heraufsteigen, um an den flächern, rauhern Stellen laichen zu können.

Wenn DATT¹ und ANDERSON² behaupten, daß die Häringe sich nur in dem nördlichen Eismeere aufhalten, und von da die große Reise nach den mitternächtlichen Theilen von Europa und Amerika unternehmen: so wird dieses Vorgeben von HORREBOW³, welcher sich einige Jahre auf Island aufhielt, für unrichtig erklärt; und nach FABRICIUS⁴ soll der Hering unter die seltenen Fische Grönlands gehören. Es ist auch nicht möglich daß der Hering, in dem kurzen Zeitraum vom Frühjahre bis zum Herbst, einen Weg von so vielen tausend Meilen machen könne, da es gewiß ist, daß ein solcher Fisch, im süßen Wasser, innerhalb vier und zwanzig Stunden nur einen Weg von einer Viertels- bis zu einer halben Meile zurücklegen kann; nicht zu gedenken, daß er auf seinen weiten Reisen in dem schweren Salzwasser mit Stürmen und Wellen zu kämpfen hätte. Ueberdies bemerkt man das ganze Jahr hindurch die Häringe häufig in der Ostsee, in Norwegen, an den hitländischen, schottischen und schwedischen Küsten; und wenn endlich der Hering aus Norden wegziehen sollte, würde er wohl den ganzen Sommer hindurch in Menge in Norwegen gefangen werden können?

1. DATT, Atlas maritimus et commercialis, 1728.

2. ANDERSON, Nachrichten von Island, S. 58 - 78.

3. HORREBOW, Zuverlässige Nachricht von Island, S. 213.

4. Fauna Grœnland. p. 182.

Es haben die Häringe dieses mit allen anderen Fischen gemein, daß sie zur Laichzeit ihre Lagerstätte verlassen, und die, zu ihren Laichen bequemen, Stellen aufsuchen; sie kommen daher, eben so wie die übrigen, aus dem tiefen, unebenen Grunde hervor, um an dem rauhern Boden der flächern Stellen, der durch das Zurückprallen der Wellen und Einstürzen der Ströme entstehet, laichen zu können; und aus dem Grunde ist zu der Zeit, wenn der Fang am stärksten ist, der Milch und Rogen des Härings allezeit locker, folglich der Zeitpunkt des Laichens nahe. Dieser Trieb, nicht aber die Furcht vor den Wallfischen, wie ANDERSON irrig glaubt, lockt ihn hin an diese Stellen. Der Hering laicht, wie alle übrigen Fische, theilweise, zu drey verschiedenen Jahreszeiten, die sich gewöhnlich nach ihrem Alter richten; und die tägliche Erfahrung lehret, daß die Laichzeit eines und eben desselben Fisches, nach der verschiedenen Temperatur des Wassers und der Himmelsgegend, bald früher, bald später, einfällt; woraus sich erklären läßt, warum der Hering zu verschiedenen Zeiten zum Vorschein kömmt. So zeigt sich, z. B., in der Ostsee und an den norwegischen Küsten im Frühjahr, zum Laichen, eine kleinere Art; im Sommer aber, eine größere; im Herbst hingegen, wiederum eine kleinere, die noch mit Milch und Rogen angefüllt ist, und erst laichen will: womit auch die kaufmännische Eintheilung der Holländer in *Jungfer- Hohl-* und *Vollhäringe* übereinstimmt. *Hohlhäringe* nennen sie solche, worinn sich weder Rogen noch Milch findet; *Jungferhäringe* (*Mayeken*) aber, deren Rogen und Milch flüssig ist, und *Vollhäringe*, deren Leib noch mit Milch und Rogen angefüllt ist. *Hohlhäringe* sind also solche, welche bereits im Frühjahre gelaicht haben; *Vollhäringe*, die dieses Geschäft erst im Herbst verrichten; *Jungferhäringe* aber solche, welche ihr Geschlecht im Sommer

fortpflanzen. Und eben so hat der Häring mit den See- und Flußfischen, welche im Frühjahre aus den Landseen oder aus den Meeren in die Flüsse steigen, dieses gemein; daß sie nicht eher als im Herbste an den Ort ihres gewöhnlichen Aufenthalts zurückgehen, und gegen den Winter fast durchgängig verschwinden.

Eine merkwürdige Ursache der auffallend starken Fortpflanzung des Härings findet BLOCH in der stärkern Anzahl der Milcher, so wie er auch dafür hält, daß die Polygamie eine reiche Nachkommenschaft bey den Fischen zuwege bringe.¹ Besonders aber trägt der Ort, wo die Fische ihre Eyer absetzen, nicht wenig zu ihrer grossen Vermehrung bey; denn da dieses in einiger Entfernung vom Ufer geschieht, so sind sie weit weniger in Gefahr, durch Stürme und Ueberschwemmungen verschlagen zu werden und umzukommen. Zur Vermehrung des Härings trägt aber auch das weise Gesetz der Holländer bey, welches befiehlt, daß die Schiffer vor dem 25ten Junius ihre Netze nicht auswerfen dürfen, um dadurch die Fortpflanzung des Härings zu begünstigen, und solche in dem Laichgeschäfte nicht zu stören; und daß endlich auch die Fischer nicht länger als bis zum 25ten Januar fischen dürfen. Ohne diese Vorichtsmafsregel würden sich die Häringe in gewissen Gegenden allmählig ganz verlieren, wie sie denn, z. B., in *Norwegen* und *Schweden* schon sehr abgenommen, und im *Preussischen* sich fast ganz verloren haben, bis sie endlich wieder, im Jahr 1799, in grofser Anzahl erschienen sind. Da die Fische, wenn sie nicht durch Stürme oder einen andern Zufall daran gehindert werden, gerne an den Oertern sich wieder einzufinden pflegen, wo sie einmal gelaicht haben oder geboren worden sind², so läfst sich

1. Abhandl. der schwed. Akad. 10ter B. S. 114.

2. PETER KALMS Reise nach Nord-Amerika, 2ter Theil, S. 432.

auch daraus erklären, warum die Holländer seit einigen Jahrhunderten ihre Fischerey mit gleich gutem Erfolge fortsetzen konnten. Bey der Laichzeit des Härings, welche, wie gedacht, zu verschiedenen Zeiten geschieht, sieht man einzelne zerstreute Milcher, und auch hiernächst, unter der Menge selbst, mehr Männchen als Weibchen. Wenn er im Begriff ist, den Laich von sich zu lassen, reibt er den Bauch an den Steinen; legt sich bald auf die eine, bald auf die andere Seite; zieht, mit aufgesperrem Mund, das Wasser schnell ein, stößt es sogleich wieder von sich, und macht heftige Bewegungen mit den Flossen. Da er nun gewöhnlich in großen Haufen erscheint, so wird das Wasser von der großen Menge der Samenfeuchtigkeit trübe; und zu dieser Zeit verbreiten diese Fische weit umher einen widrigen Geruch, verlieren auch durch das Zudrängen einen Theil ihrer Schuppen, welche man auf dem Wasser herumschwimmen sieht.¹

Der *Ostsee-Häring* laicht wenn das Eis aufzugehen anfängt, und dieses dauert bis zum Ende des Brachmonats; darauf folgt die grössere Art, oder der *Sommer-Häring*, und endlich der *Herbst-Strömling*, von Bartholomæi bis in die Mitte des Septembers. Die Laichzeit ist überhaupt, nach der Beschaffenheit des Wassers, nach der Himmels-Gegend und nach dem Alter des Fisches, verschieden. Auch laicht nicht jede der genannten Arten auf einmal, sondern nach und nach. Bey kalter Witterung halten sie ein mit laichen, und gehen auch wohl auf eine kurze Zeit in die Tiefe. Wenn sie ihr Vermehrungsgeschäft vollendet haben, wozu sie etwa zwey bis drey Tage brauchen, schiessen sie mit einem, dem Regengusse ähnlichen, Geräusche in das hohe Meer zurück; jedoch hält sich der *Sommer-Häring*, oder der *Sild*, zu dieser Zeit weiter von

1. Abhandl. der schwed. Akadem. 10ter B. S. 114.

der Küste entfernt, und laicht mehr in der tiefen See. Man erkennt solches an den Eyern, womit die Netze und die Stricke derselben oft wie mit einer Rinde umgeben sind. An den *amerikanischen* Küsten laichen sie gewöhnlich vom Januar bis zum April. Sie ziehen dort nicht nur in die Meerbusen, sondern auch in die Flüsse und andere süsse Gewässer. In *Schweden* hat man versucht, die Häringe in süssen Wässern zu ziehen; sie bleiben auch darinn lebendig, allein sie arten aus. Die Meeresfläche zwischen Grönland und dem Nord-Kap (ein Raum von ungefähr zweyhundert Meilen) ist zur Laichzeit bis über zwey Drittel dieses Raums mit Häringen bedeckt. Sie hemmen oft den Lauf der Schiffe, und an manchen Küsten schöpfen die Einwohner sie mit grossen hölzernen Kellen aus dem Wasser.

c) *Nahrung, Feinde, künstliche Versetzung.*

Die Häringe nähren sich von Fischrogen, von Seegewürme, von kleinern Fischen, besonders von einer kleinen Art Krebse (*Astacus Harengum*), die in Norwegen Aat, Rod-Aat genannt wird. Diese Krebse, oder, wie sie von ältern Schriftstellern genannt werden, rothen Würmer, füllen die Buchten von Norwegen dermassen an, dafs das Wasser roth gefärbt zu seyn scheint. Nach PONTOPPIDAN sind sie so klein als eine halbe Stecknadel, und so dünne als die feinste Seide. Dieses Insekt soll, nach ältern Nachrichten, in den Eingeweiden des Härings eine Fäulnifs und gänzliche Auflösung verursachen; allein nach neuern Beobachtungen sollen diese Krebse unschädlich seyn, und die Därme der Häringe mit einer rothen Materie anfüllen, die von den rothen Augen des Krebses herrührt, und welche, wenn man den Bauch derselben drückt, wieder von ihnen geht. In diesem Zustande sind die Häringe nicht krank, wie man sonst glaubte, sondern

sie nehmen blos beym Einsalzen das Salz nicht gut an, weil diese kleinen Thierchen eher in Fäulniss übergehen, als die Häringe vom Salz durchdrungen werden.

Wegen des ansehnlichen Verlustes, welchen diese Würmer dem Häringsfange zufügen, müssen, nach dem Inhalt einer königl. dänischen Verordnung, die rothbauchigen Häringe (Aal-Sild) ein paar Tage nachdem sie gefangen worden sind im Garn bleiben, um, wie es heisst, in der Zwischenzeit die Würmer von sich zu geben; indem sich alsdann das Aat von selbst verzehrt, und der Fisch durch Hunger wieder rein wird.

Die Fischer behaupten, dafs die Häringe auf ihren Heerzügen einen eigenen König hätten, welcher fast drey Viertels-Ellen lang, am Kopfe goldfarbig, an den Flossfedern und am Schwanze blutroth sey, einen glänzend röthlichen Körper und auf dem Rücken schwarze Flecken habe, aber nicht gefangen, noch weniger getödtet werden dürfe, wofern nicht ihr Häringsfang den grössten Schaden leiden sollte. Man nennet diesen Häringskönig Roddes Harengs; im Holsteinischen, den Stuem oder Sturmfish; und ANDERSON¹ und MARTIUS² halten dafür, dafs sich diese Meinung auf Tradition gründe; PONTOPPIDAN aber hält sie für Aberglauben. Nach neuern bessern Erfahrungen ist der Häringskönig eine blose Abart von den gewöhnlichen Häringen, von denen er sich weniger durch seine Gröfse als vielmehr dadurch unterscheidet, dafs er einen goldfarbenen Körper hat, welcher in den Augen und an den Kiefern ins Hochrothe spielt; der Rücken ist hochblau, der Bauch silberfarben, und der After roth und hervorstehend. Die Flossen sind, bey dem Männchen, orange- oder goldfarben; bey dem Weibchen aber, blässer, und die Schwanzflosse ist grau.

1. ANDERSON, Nachrichten von Island.

2. MARTIUS, Description of the western Islands of Scotland.

Der größte Feind, welcher den Häring verfolgt, ist der Eiswallfisch oder *Nordkaper*, welcher sie zu tausenden verschlingt, und die Vögel, welche auf sie herabschießen, worunter die *Härings-Meve* (*Larus fuscus*) der vorzüglichste ist, welche daher auch den Fischern zum Zeichen dient, wo die Häringe sich aufhalten, und wo sie ihre Netze auszustellen haben. Denn ist ihr Flug hoch, so stehet der Häring tief; im entgegengesetzten Falle schwärmen sie nahe an der Oberfläche des Wassers hin. Bey heisser Witterung hält sich der Häring in der Tiefe auf, und dann können diese Vögel nicht als Kundschafter gebraucht werden; daher denn auch der Fang schlecht ist.

Der Häring läßt sich in süße Gewässer versetzen, wie dieses schon die erwähnten Versuche in *Schweden* hinlänglich bekräftigen.¹ Auch kann er durch den Rogen fortgepflanzt werden, wovon KALM² ein merkwürdiges Beyspiel erzählt, das FRANKLIN ihm selbst mittheilte. Dieser hatte ohnweit Cambridge in Massachusets einen Fluß mit Häringen besetzt, indem er Blätter, worauf sich ihr Laich befand, hineinwarf, und dadurch bewies, was Naturkundige immer bezweifelten, daß der Häring auch im frischen Wasser gedeihe.³

1. Abhandl. der schwed. Akad. 10ter B.

2. PETER KALMS Reise, 2ter Theil, S. 432.

3. Jüngsthin hatte NOEL in der philomatichen Gesellschaft in Paris eine interessante Abhandlung über die Ansiedelung der Häringe in der Seine vorgelesen, wo man einen künstlichen See zwischen zwey Inseln anbringen, und auf Kähnen, wie die Holländer für den Transport der frischen Kabeljaue brauchen, die junge Brut einführen sollte. Er zeigt bey dieser Gelegenheit, daß sich ähnliche Verpflanzungen mit der Brasse, der Sardelle und dem Stint versuchen, und die besten Erfolge davon versprechen ließen. Schon Lacepède hat über die Wanderungen und Verpflanzungen der Fische ein treffliches Mémoire geschrieben, das auch unsern Oekonomen bekannt zu werden verdiente.

d) *Häringsfischerey.*

Man findet in dem Weltmeere keine Gattung Fische, welche sich so stark vermehrt als die Häringe. Man fängt sie vorzüglich in der *Nordsee*, auch in einigen Gegenden der *Ostsee*, besonders an den *großbritannischen*, *dänischen*, *norwegischen*, *schwedischen* und *gothländischen* Küsten. Der letztere ist magerer als der an der großbritannischen Küste gefangene. Wie groß der Vorrath von diesen Fischen seyn müsse, läßt sich unter andern daraus abnehmen, daß man in dem norwegischen Kirchsprenkel Svanoe, in einer einzigen Bucht, im Jahre 1748 so viel Häringe fieng, daß 80 Jagden damit angefüllt wurden (zur Ladung einer Jagd gehören 100 Tonnen, und eine Tonne enthält von den norwegischen kleinen Häringen 1200 Stück). Da nun, nach der Versicherung des PONTOPPIDAN¹, wegen der großen Menge eben so viel in der Bucht erstickt und umgekommen sind, so muß der Bezirk über neunzehn Millionen Häringe in sich gefaßt haben. FABRICIUS² versichert, daß man aus einer einzigen Bucht, welche man mit Netzen umspinnen würde, manchmal viele tausend Tonnen Häringe auffischen könne.

Die Häringsfischerey geschieht zwar von verschiedenen Nationen an ihren eigenen Küsten; allein der starke Fang ist doch vornehmlich im *schottischen* Meere, bey den Inseln Orkney und Schettland, wo sich die Häringe, gegen den 8ten oder 10ten Junius, in unglaublicher Menge efinden.

Die ältesten Häringsfänger sind, so viel man Nachricht hat, die Strandbewohner von *Schottland*, welche ehemals ihre eigene Gilde und Fischergesellschaft hatten. Auch war

1. ERICH PONTOPPIDANS Versuch einer natürlichen Historie, aus dem Dänischen übersetzt; 1ster u. 2ter Theil, 8; 1753 u. 1754.

2. FABRICIUS Reise nach Norwegen; 8. Hamburg, 1779; S. 280.

diese Fischerey schon vor vielen Jahrhunderten ein Haupt-Nahrungszweig der Flamländer, durch deren Beyspiel wahrscheinlich die Seeländer und Holländer zu diesem einträglichen Geschäfte aufgefordert wurden. Letztere hatten in den frühern Jahrhunderten keinen Antheil an demselben, sondern mußten diese Fische von den Schotten kaufen, welche dadurch reich wurden. Man erzählt, daß ein, mit seiner Zunft und Fischergesellschaft unzufriedener, schottischer Fischer, Namens Violet Stephens, gegen die Mitte des sechzehnten Jahrhunderts, nach Enkhuysen in Holland übergegangen sey, und den dortigen Einwohnern das Geheimniß des Häringsfanges entdeckt habe. *England* und *Schottland* sahen dieses Unternehmen einer fremden Nation an ihren Küsten nicht gleichgiltig an, und es entstanden Streitigkeiten zwischen *England* und *Holland*, die bald abgebrochen, bald mit größerem Eifer fortgesetzt¹ wurden, bis im Jahre 1667, und zuletzt im Friedensschlusse von 1674, der Streit geendiget, und den Holländern die Fischerey frey gegeben wurde.

Der Fang dieser Nation wurde gar bald der beträchtlichste, und ist es auch bis auf die zwey oder drey letzten Jahre des französischen und batavischen Revolutionskrieges geblieben, in welchem die holländische Fischerey nur zu sehr durch die Engländer eingeschränkt wurde.

Die beste Zeit zur Häringsfischerey läßt sich, nach ANDERSON², im Allgemeinen nicht bestimmen: bald ist die Sommerfischerey, bald die Winterfischerey, reichlicher; bald ist sie an den Küsten von *Schottland*, bald an denen von *Irland*, am ergiebigsten. Aus den gesammelten Nachrichten ergiebt sich, daß, im Ganzen genommen, im

1. RAPIN, allgemeine Geschichte von England, 5ter B. S. 471; 6ter B. S. 189; 7ter B. S. 403 — 587.

2. ANDERSON's Nachricht von dem gegenwärtigen Zustande der Hebrischen Inseln und der westlichen Küste von Schottland; 8. Berlin, 1789.

November und December eine verhältnißmäfsig gröfsere Anzahl Häringe an den schottischen Küsten gefunden wurden, als in der frühern Jahrszeit. Der Häringsfang geschieht jetzt, wenn man die schwedischen Küsten davon ausnimmt, fast allein an den Küsten von *Grofsbritannien*, wo dieser Fisch seinen Aufenthalt genommen zu haben scheint, nachdem er die Küsten von *Schonen* verlassen hat. Er wird hier von Johanni bis Jakobi, oder vom 24sten Junius bis 25sten Julius, in der Gegend von *Hittland*, *Foirhill* und *Bockens*; von Jakobi bis zur Kreuzerhöhung, oder vom 25sten Julius bis den 14ten September, in der Gegend von *Bockens* oder *Jeveniot*; und von der Kreuzerhöhung bis Catharinentag, das ist, vom 14ten September bis 25sten November, tief in der See, gegen Osten von *Yarmouth*, und nicht weit davon bis zu Ende des Januars, gefangen. Die Erfahrung hat gelehrt, dafs der Hering nicht eher zur Vollkommenheit, Gröfse, Reife und Fettigkeit gelangt, als gegen den Ausgang des Brachmonats, wenn er sich einige Zeit schon bey den Inseln Schottlands vereinigt hat. Die Staaten von Holland, welche diesem Zweige der National-Industrie ihre Aufmerksamkeit widmeten, haben, wie vorhin schon gedacht worden, durch Verordnungen festgesetzt, dafs von ihren Fischern vor dem 24sten Junius kein Netz ausgeworfen werden darf, und dafs kein, vor diesem Tage gefangener, Hering als Kaufgut passiren soll; so wie auch, dafs der Hering erst zehn Tage nach seiner Einpökelung verkauft werden soll.

Im Jahr 1609 schlofs die Stadt Hamburg mit den Staaten von Holland einen Vertrag, welcher enthielt, dafs kein Häringsjäger oder Jagdschiff, dessen man sich zur geschwinden Ueberbringung der ersten Häringe bedient, zu Hamburg eingelassen, und zum Ausladen und Verkauf eines Härings Erlaubnifs haben soll, wenn er nicht durch Certificate beweisen oder eidlich erhärten kann, dafs die

mitgebrachten Häringe nicht vor Johanni oder vor dem 24sten Junius gefangen worden sind. Den Engländern und Schotten wurde die Einbringung ihrer Häringe auf eben den Fuß und auf eben die Bedingungen, wie den Holländern, durch einen Vertrag vom Jahr 1711, bewilliget. Diesen Vertrag hat man auch von Seiten Großbritanniens 1719 erneuert, ohne daß hierinn etwas geändert worden. Als im Jahre 1747 eine Häringsgesellschaft errichtet wurde, um diese Fischerey, nach dem Beyspiele der Holländer, bey Schottland und den Orkadischen Inseln zu treiben, so wurde alles nach den Grundsätzen der Holländer eingerichtet, und die Britten unterwarfen sich zu Hamburg, in Ansehung der Zeit des Häringsfanges, eben den Formalitäten.¹ Die verschiedenen Namen, welche die Häringe nach der Zeit ihrer Erscheinung, nach ihrer Güte und Behandlung erhalten, sind: 1.^o *Jagdhäringe*, holländ. Jagersharing, engl. Summers, franz. Harengs chasseurs, Häringe vom ersten Fang; sie führen diese Namen, weil sie von den Holländern in eigenen Fahrzeugen, welche sie Ventjagers oder schlechtweg Jagers nennen, nach Hause gebracht, und weiter verführt werden: 2.^o *Jungferhäringe*, holl. Maatjeshaaring, franz. Harengs vierges, sind die besten Häringe vom ersten Fange, in welchen noch zur Zeit weder Milch noch Rogen (keine Kütte) vorhanden ist, die aber an sich fett und zart sind, auch ein wohlschmeckendes Fleisch haben: 3.^o *Vollhäringe*, holländ. Valleharing, engl. Fulleherings, franz. Harengs pleins; so heißen diejenigen, die um Bartholomäi gefangen werden, weil sie alsdann auf dem Punkte sind zu laichen, und daher voll Milch und Rogen sind. 4.^o Eine sehr gute Sorte von den Küsten Frankreichs heißt Harengs halbourgs, *Hohlhäringe*; holländisch, Schottharing, Holharing; engl. Schottenherings, Sickher-

¹ HILDT, Handl. Zeit. 1784, S. 177.

rings; *franz.* Harengs vides ou gais, d. h. geringe, oder die erst gelaicht, folglich keine Milch oder Rogen haben. 5.^o Etwas besser sind die Harengs marchais. 6.^o Häringe, welche sich, während des Einsalzens, ihrer Milch oder ihres Rogens entlediget haben, heißen in verschiedenen Gegenden Frankreichs Harengs boussards ou à la bourse, und wenn ein Theil der Milch oder des Rogens zurückgetreten, und sich hornartig verhärtet hat, Harengs cornés.

Die fremden, zum Häringsfange ausgerüsteten, Schiffe der Holländer, der Preussen in Embden, der Dänen in Altona, der Franzosen in Dünkirchen, und der Niederländer, giebt ANDERSON zu 275 Buysen mit 3765 Mann an. Die *Schiffe*, sowohl als die *Netze*, deren man sich zum Häringsfange bedient, sind unter sich an Gröfse merklich verschieden. Diejenigen Nationen, welche nur an den Küsten ihren Fang treiben, haben weit kleinere Schiffe und Netze nöthig, als andere, welche dieses Geschäft im hohen Meere verrichten.

1.^o Die, zu diesem Fange bestimmten, Schiffe werden *Buisen*, *Büysen*, *Büschen*, *Häringsbuisen* oder *Huker* genannt. Die *holländischen* halten gewöhnlich 24 bis 30 Lasten, oder 48 bis 60 Tonnen (die Tonne zu 2000 Pfund gerechnet); doch giebt es auch welche von 80 bis 100 Tonnen, wovon die größten sechs Last Häringe tragen.¹

Diese Fahrzeuge sind dreymastig, haben ein Verdeck, und hinten und vorne eine Cajute, von welchen die letztere als Küche gebraucht wird. Ihre Länge beträgt 50 bis 60, und die Höhe des ganzen Fahrzeugs, vorne 20 und hinten 22 Fufs. An den Orten, wo diese Buisen ausgerüstet werden, z. B. zu Enkhuysen, Delfshafen, u. s. w., wird vor

1. *Last* und *Tonnen* werden hier theils als Schiffsmafs, zur Bestimmung der Gröfse eines Schiffs, theils als Häringsmafs gebraucht. Im erstern Falle hält eine Last zwey Tonnen, und die Tonne 2000 Pfund; im zweyten Falle hält die Last zwölf Tonnen, und die Tonne 1000 Stück Häringe.

dem Absegeln erst ein *Buisentag*, d. h. ein Feiertag gehalten, an welchem die Geistlichen, unter einem grossen Zulauf der Menschen, eine Anrede halten, und den versammelten Seeleuten den Schutz des Himmels und einen reichen, gesegneten Fang erflehen. Nach dieser feierlichen Handlung segeln die Fischer ohne Verzug ab. Sie führen, ausser den nöthigen Fanggeräthschaften, auch Handgewehr gegen feindliche Anfälle, oft sogar einige kleine Kanonen, mit sich. Jede *Buise* ist mit 10 bis 14 Mann besetzt, und mit 40 bis 45 Netzen versehen. Eine solche Buise kostet in *Holland* neu 5 bis 9000 holl. Gulden, und die Ausrüstung zu drey Reisen beynahe eben so viel. Der Steuermann bekömmt von jeder Last Häringe (die Last zu 12 Tonnen gerechnet) fünf Gulden; die übrige Mannschaft fährt auf Wochenlohn.¹ Zu einer jeden Buise gehören noch drey oder vier Jägers (Jagdschiffe), welche den Fischern die nöthigen Bedürfnisse zuführen, und die in den drey ersten Wochen gefangenen Häringe auf das geschwindeste nach den Seehäfen hinschaffen.....

2.^o Die *Netze*, deren im Jahr 1416 bekannt gewordene Erfindung den Einwohnern von Horn in Nord-Holland zugeschrieben wird, sind von besonderer Art. Die *holländischen* dürfen keine zu kleine Maschen haben, damit nur die grossen Häringe gefangen werden, und die jungen durchschwimmen und sich wieder vermehren können. Auch müssen sie, einer obrigkeitlichen Vorschrift zufolge, 5 bis 600 Klaftern, oder 1000 bis 1200 Ellen, lang seyn, und 50 bis 55 Theile oder Wände haben. Sie werden jetzt von einer groben persischen Seide verfertigt, welche so dauerhaft ist, daß ein solches Netz drey Jahre ausdauert; da hingegen ein hanfenes nur ein einziges Jahr aushält.

1. BUSE, Beschreib. des Häringsfanges, im 4ten Bande seiner Waarenkunde, S. 390.

Sie werden durch den Rauch angezündeter Späne schwarz oder braun gefärbt, um sie den Fischen weniger sichtbar zu machen, weil man bemerkt hat, daß diese durch eine zu helle Farbe der Netze leicht verscheucht werden. Es kostet Zeit und Mühe, sie von der *Spille* in die See zu bringen. Die Buisen dürfen nicht zu nahe liegen, damit sich die ausgeworfenen Netze nicht in einander verwickeln. Oberwärts werden sie mit Tonnen in der Höhe, und unterwärts mit Steinen straff angezogen und im Grunde erhalten. Man wirft sie des Abends aus, weil der Fang der Häringe, so wie bey allen übrigen Fischen, des Nachts am besten von statten gehet: des Morgens werden sie durch eine Winde wieder eingezogen. Die Häringe gehen, so wie alle Fische, dem Lichte nach; es werden daher die Buisen mit Laternen behangen, und jene dadurch in die Netze gelockt, welche manchmal so sehr damit angefüllt sind, daß ein einziges Netz oft 10 bis 11 Lasten enthält. Das mit Fischen angefüllte Netz dient, wegen seiner Schwere, der Buise gleichsam zum Anker. Das Einziehen, welches etwa um fünf oder sechs Uhr Morgens geschieht, kostet wohl drey Stunden Arbeit, worauf dann ein jeder von der Mannschaft das Seinige zu thun findet, um die Häringe zu kaaken (so nennen die Holländer das Abkehlen und Ausweiden der Häringe), in Tonnen zu legen und mit gröblichem Seesalze zu salzen. Fünf Lasten geben schon einer Buise täglich alle Hände voll zu thun. Der Fang fällt zwar verschieden aus, doch erhält man gewöhnlich in einem Zuge drey bis sieben, auch zuweilen, jedoch seltener, zehn bis zwölf Lasten. Alles, was über fünf Lasten in einem Zuge gefangen wird, nennen die *Holländer* Slabbers. Dieser Ueberschuß wird nur leicht gesalzen, und oft in besondere *Schuiten* oder kleine Fahrzeuge geworfen, und nachher am Lande, jedoch nicht so stark als die eigentlichen *Bücklinge*, geräuchert.

In der Nacht des 24ten Junius werden, nach verrichtetem Gebete, die Netze ausgeworfen. Ein Eid verbindet die Häringfänger, dieses nicht eher zu thun. Die Fischer bemerken mit ihrem geübten Auge gleich in der Morgenstunde, an der Bewegung des Meeres, die Oerter, wo die Fische in großer Menge schwimmen. Die frühere oder spätere Ankunft der Fischer in einer und derselben Gegend bestimmt die Ordnung und Zeitfolge, in welcher sie ihre Netze auswerfen. Sonderbar ist es, daß von mehreren Netzen, die nach einander auf einer und derselben Stelle geworfen werden, einige gar keine, andere hingegen volle Netzladungen bekommen. Reißt ein Netz, so wird ein anderes um das zerrissene geschlagen, um dadurch den Fang zu retten. Ist aber ein Netz festgerathen, so gehen oft viele Tonnen Häringe sammt dem Netze verloren.

da) *Fischerey der Holländer.*

Die *holländische Häringfischerey* war längst eine sehr ergiebige Quelle des Reichthums der Nation. Im Jahre 1416 machte man das erste große Netz, und von dieser Zeit an bedienten sich auch die Holländer größerer Schiffe, oder der Buysen. Im Jahre 1553 schickte die einzige Stadt Enkhuysen 140 Schiffe auf den Häringfang¹, und im Jahre 1601 liefen, nach METERENS Versicherung, innerhalb drey Tagen 1500 Buysen aus. Nach Sir WALTHER RALEIGHS waren im Jahre 1609 an die 3000 Fahrzeuge mit diesem Fange an Großbritanniens Küsten beschäftigt. Dr. BENJAMIN WORSTLEY gab die Zahl der dabey befindlichen englischen Buysen auf 1600 an.² DE WITT behauptet, daß zu seiner Zeit 450,000 Menschen mit der Häringfischerey

1. Reichthum in Holland, S. 26.

2. Man zählte dabey 9000 Boote oder kleine Fahrzeuge, 50,000 Fischer, und überhaupt 150,000 Menschen, die dabey auf verschiedene Art in Thätigkeit gesetzt wurden.

beschäftiget waren, und jährlich mehr als 70 Millionen Gulden, nach Abzug des dazu erforderlichen Aufwands, eingebracht haben. TRIEWALD sagt, daß Holland, nach dem damaligen Kriege mit Frankreich, jährlich ein größeres Kapital aus dem Meere gezogen habe, als alle schwedischen Bergwerke in zwölf Jahren liefern können; und die Mittelzahl der jährlich gefangenen Häringe seye auf 250,000 Lasten, die Last zu zwölf Tonnen, gestiegen. Diese glänzenden, vielleicht auch übertriebenen, Berechnungen machten andere Nationen auf die großen Vortheile des Häringsfanges aufmerksam. Es erfolgte von mehreren Seiten her ein Wetteifer, durch welchen die Holländer fast zwey Drittheile ihres bisherigen Gewinnes einbüßten; denn im Jahre 1763 zählte man nur 219 Buysen und 31 Häringsjäger. Diese Anzahl hat sich in der Folge noch mehr vermindert. Im Jahre 1747 brauchten die Holländer nur 200, und 1773, nur 169 Buysen. In neuern Zeiten schickte Holland 166 Buysen aus, welche mit 2265 Mann besetzt waren. Die Häringsfischerey wird von nachstehenden Häfen aus betrieben, und ihre Gröfse, ihr Steigen und Fallen ist aus folgender Uebersicht abzunehmen:

	1736	1763	1766	1769	1772	1775	1778	1784	1787
De Ryp . .	13	14	14	14	13	16	15	18	17
Rotterdam .	16	7	2	2	7	6	4	2	2
Amsterdam	=	=	=	=	=	=	=	=	6
Schiedam .	12	5	11	9	7	2	1	1	1
Laardingen	84	64	60	64	68	64	71	74	81
Maasliet. .	19	7	14	12	15	17	20	25	24
Delfshaven	15	7	8	7	7	7	6	3	4
Enkhuysen	60	40	40	41	42	41	41	43	4
Buysen . .	219	144	149	149	159	153	158	166	139

Die holländische Häringsfischerey würde unstreitig noch mehr in Verfall gerathen seyn, wenn nicht die Staaten von Holland 1775 eine Prämie von 500 Gulden für jede Buyse, welche auf den Häringsfang ausläuft, bewilliget hätten. Dieses Verfalles ungeachtet, bleibt sie doch noch immer ein beträchtlicher Nahrungszweig für die Nation. Man rechnet, daß noch kurz vor der Revolution 20,000 Menschen dabey ihren Unterhalt fanden. Blos in dem, für Holland bis jetzt so wenig erspriesslichen, Revolutionskriege hat diese Nation ihre Häringsfischerey fast ganz einstellen müssen, und nur erst in dem letzten Jahre ist ihr verstattet worden, sie von den *norwegischen* Küsten aus betreiben zu dürfen.

Wegen des Häringsfanges sind von den General-Staaten verschiedene Verordnungen ergangen, z. B. im Jahre 1588, 1603 und 1624, welchen die Fischer und Kaufleute nachleben mußten. TEMPLE zählte schon im vorigen Jahrhundert über dreyßig Verordnungen, welche die Holländer allein wegen des Häringsfanges gegeben haben, und welche auch bestimmen, wie die Häringe zuzubereiten und einzusalzen sind. Nach GUDEN¹ und den Remarques sur l'état des Provinces-Unies (c. b.), enthalten diese Verordnungen folgende Vorschriften. Gegen die Sommerwende sollen die Buysen aus den Häfen auslaufen, und nach den englischen Küsten auf die Höhe von Hetland und Fairhill gehen; sie dürfen aber ihre Netze vor dem 24ten Junius nicht auswerfen. Einen Monat später haben sie sich nach der Gegend von Bockels zu begeben, wo sie sieben Monate bleiben, und von da auf die Höhe von Yarmouth, wo der Fang 74 Tage fortgesetzt wird. Nach Verlauf der dritten Periode werfen sie ihre Netze in der Nähe der holländischen Küsten aus, wo sie sich bis zum Ende des Jahres

1. GUDENS Polizey der Industrie, S. 13.

aufhalten. Der Häring, welcher vom 24ten Junius bis zum 25ten Julius gefangen wird, wird mit grobem Salze gesalzen, und darf nicht eher als zehn Tage nach der Einsalzung verkauft werden. Der, welchen man im Anfange des Augusts fängt, wird auf der See mit Salz blos eingesprengt, und nachher auf dem Lande mit vieler Sorgfalt gesalzen und gepackt, damit er sich desto länger und besser erhalten möge. Auch ist in den Verordnungen befohlen, daß die Häringe die gehörige Güte haben und zur rechten Zeit gesalzen werden sollen; daß gutes Salz, und in erforderlicher Menge, genommen werde; und endlich, daß die Tonnen, in welche die Häringe gepackt werden, gestämpelt seyn müssen, und keinen übeln Geruch haben dürfen.¹

db) *Fischerey der Engländer.*

Die *hitt-* und *schottländischen* Fischer werfen, sobald sie die Ankunft der Häringe bemerken, ihre Netze aus, und gehen gleich darauf mit ihren Ladungen wieder zurück. Die Häringe wenden sich hierauf gegen *Schottland*, wo sie auf gleiche Weise gefangen werden. Wenn die *nordischen Schotten* am Flusse Tay genug gefischt haben, so fallen die Häringe, welche sich nach Süden wenden, den Fischern von Dunbar und Fife in die Hände; dann werden sie bey Scarborough und an den Küsten von Yarmouth, wo sie sich in großer Menge versammeln, gefangen. Eben dieses geschieht an den Küsten von Kent, Sussex und Hampshire, bis an die Spitze von England, wo sie endlich unmerklich werden. Im Anfange des Septembers finden sie sich bey Yarmouth ein, bleiben daselbst zwey Monate, und werden dann in großer Menge zum Räuchern gefangen. Die *Engländer* und *Schottländer* treiben den Häringsfang

1. SAMUEL RICARDS Uebersicht und Beschreibung des Handels der europäischen Staaten, 1783.

stark, und nach dem holländischen ist der engländische gesalzene Häring der beste. Yarmouth treibt unter allen Städten Englands diese Fischerey am stärksten. Ehemals überliefsen die Schottländer den Holländern die Häringsfischerey an ihren Küsten; jetzt wissen sie dieselbe eben so gut zu benutzen. Nach ARCHENHOLZ¹ treibt die Stadt Yvernes in Schottland die Häringsfischerey mit 1500 Booten und 3000 Mann; Förth, wo die Häringsfischerey zwey Monate dauert, mit 800 Booten und 6000 Mann, welche jährlich 40,000 Tonnen fangen sollen. Viele andere Städte und Flecken nehmen hieran Antheil. Glasgow allein exportirt jährlich 30,000 Fässer Häringe. Im Jahre 1786 hat diese Fischerey an den nordöstlichen Küsten von Schottland, vom Ende des Augusts bis in den November, 396 Schiffe beschäftigt, von welchen 356 *englische* und *schottländische*, 40 aber *irländische* waren. Die ganze Tonnenzahl dieser Schiffe betrug 22,000 Schiffstonnen, oder 220,000 Baril (Fässer), von welchen zehn eine solche Tonne machen; und diese hielten nicht weniger als 88 Millionen Häringe.² Gleichwohl war diese Menge Fische nur der Fang von fünfzehn Fischernächten. Die ungeheuern Prämien, welche in den letzten Jahren auf diese Fischerey gesetzt wurden, waren vermuthlich mit Ursache an diesem reichen Fange. Aus Clyde in *Schottland* werden jährlich gegen 30,000 Tonnen nach Frankreich, und 40,000 Tonnen aus Yarmouth, verschickt: bisweilen ist an diesen Orten der Fang so reich, dafs sich mit selbigem bis 100 Fahrzeuge beschäftigen.

dc) *Fischerey der Dänen.*

Die *dänische* und *norwegische Fischerey* war in ältern Zeiten von gröfserem Umfange und Werthe, als jetzt. In

1. England und Italien.

2. Man rechnet dafs 400 Häringe erforderlich sind, ein Fafs (baril) zu füllen. (HILDTs Handl. Zeitung, 4ter B. S. 38.)

der norwegischen Wieke, die sich von dem Flusse Gotha-Elbe bis Swiensund erstreckt, war die Häringsfischerey so ausgebreitet, daß einige tausend Schiffe, Schüten, Jagden und Boote dahin zum Fischfang giengen, diejenigen Fischer nicht mitgerechnet, welche schon daselbst wohnten. Einige tausend Familien zogen in die zunächst liegenden Landschaften, und erbaueten sich am Strande Häuser, um die Fischerey desto besser treiben zu können. Jährlich kamen einige tausend Schiffe von Dänemark, Deutschland, Friesland, Holland, England, Schottland und Frankreich dorthin, um daselbst den Haring zu kaufen. Dieser grofse Handel hat nach der Zeit, besonders von 1587 an, sehr abgenommen.

Der erste und gröfseste, aber nicht der fetteste Haring, welcher zwischen Weihnachten und Lichtmefs an der nordischen Küste gejaget wird, heifst der *grofse Haring*, der *Wallfischharing*, der Haring mit *grauen Gräten*. Dieser hat nahe am Lande seinen gewöhnlichen Grund, Stiev genannt, worauf er laichet. Bey rauhem Wetter und unruhiger See laichet er in der Tiefe, wodurch er der norwegischen Fischerey grofsen Schaden verursacht. Um diese Zeit versammeln sich die Einwohner zu Tausenden am Ufer, an den vielen Bayen, bis an die äussersten Vorbuchten und Spitzen des Landes, so daß man in der Weite von einer Meile zwey bis dreyhundert Fischerboote zählen kann, die sich einen Monat, und noch länger, daselbst aufhalten, ihre ausgestellten Netze wahrzunehmen, davon jedes zwölf Klaftern lang ist, und wovon allemal zwey und zwey beysammen stehen. Die Menge der Häringe ist hier so grofs, daß, obgleich an 100 bis 150 solcher Netze nur in einiger Entfernung ausgestellt sind, diese doch in wenigen Stunden so sehr mit Häringen angefüllet werden, daß sie untersinken, und nur mit Mühe aufgezo-gen werden können. Bey Annäherung des

Frühlings, oder in der Fastenzeit, erscheint eine kleinere Art, die man *Frühlingshäringe* (Straale Sild) nennet, und die auf die vorige Weise gefangen werden, nur dafs die Netze engere Maschen haben. Diese kleineren Häringe gehen weiter an das Land und in die Bayen, und werden auch mit Wurf- und Zugnetzen gefangen, wobey oft ein Mann so glücklich ist, dafs er mit einem Wurfe viele hundert Tonnen mehr bekömmt, als er bestreiten kann. Mit einem einzigen Auswurfnetze hat man in Sundfiord so viele Häringe gefangen, dafs man wenigstens hundert Jagden, jede zu hundert Tonnen gerechnet, damit anfüllen könnte. Im Ausgange des Sommers und gegen den Herbst stellt sich eine andere Art, *Sommerhäringe* genannt, ein, welche von den Stören, Meerschweinen und kleinen Wallfischen an das Land getrieben, und in *Dünn-* oder *Baurengut*, und *fette, grössere*, oder *Kaufmannsgut*, getheilt werden. Wenn diese letzteren, die, der Menge wegen, einen Tag lang liegen bleiben müssen, gleich eingesalzen und in Tonnen von Eichenholz gepackt würden, so dürften sie den *flam-mischen Häringen* der Holländer nichts nachgeben. In den *nordländischen Voigteyen* wird dieser fette Sommerhäring um Michaeli, nach holländischer Art, mit dem Treibnetze gefangen, welches von zwey Booten geführt wird, die aus den Buchten ganz langsam und stille gegen die höhere See fortrudern. Zu diesem Fange werden viele hundert Boote gebraucht; und diese Häringe würden an gutem Geschmacke und Fettigkeit den holländischen nichts nachgeben, wenn gehörig damit verfahren würde. Bisweilen wartet man bis dieser Häring in eine enge Bucht kömmt, wo er dann von der offenen Seite derselben mit Netzen umzingelt und so enge eingeschlossen wird, bis er nach und nach heraufgezogen werden kann. Manchmal ist die Menge so grofs, dafs nicht Menschen genug vorhanden sind, die Häringe zuzubereiten; da sie dann abstehen,

in Fäulniß gerathen, und selbst dem Wasser in der Bucht diese, durch einen übeln Geruch kennbare, Fäulniß mittheilen.

Die *norwegischen* Häringe werden mit eben der Sorgfalt, wie die holländischen, eingesalzen und in Tonnen gepackt; weil man aber *fichtene* Tonnen dazu nimmt, so bekommen die Häringe dadurch einen Geschmack, welcher den Zungen der meisten Europäer zuwider ist. Die Polen aber lieben diesen Geschmack. Als daher die Regierung vor einigen Jahren den Gebrauch der *eichenen* Tonnen einführen wollte, mußte man diese Verbesserung bald aufgeben, um den Absatz an Polen nicht ganz zu verlieren.

Die *Dänen* fangen im Frühjahre und Herbste bey Aalborg und Nibe, in dem nordischen Theile von Jütland, ebenfalls viele Häringe, aber auch nur mit Booten, die alle Tage zurückkommen, und ihre gefangenen Häringe in die an dem Strande befindlichen Salzhäuser liefern, wo sie ihre Zurichtung erhalten.

Zu *Altona* wurde im Jahre 1767 eine Häringsgesellschaft errichtet, welche jährlich verschiedene Buysen auf den Häringsfang an den schottischen Küsten auslaufen, und den Hering nach holländischer Art zubereiten läßt. Sie wurde anfänglich durch einige Partikularen in *Altona* und *Copenhagen* veranstaltet. Bald darauf wurde diese Gesellschaft eine königliche octroyente Compagnie, die seit einiger Zeit für Rechnung des Königs diesen Fang treibet. Man darf sich unter altonaischen Häringen nicht solche vorstellen, welche längs den Küsten von *Norwegen* und *Dänemark* in ungeheurer Menge, sowohl im Sommer als auch im Winter, gefangen werden, und deren Ausführung Aalborg, Bergen, Drammen, und andere dänische und norwegische Handelsstädte, unter sich theilen. Der Fang der altonaischen Häringe ist eben da, wo die Holländer so viele Jahre in dem ganzen Alleinbesitz der Fischerey

waren, und an eben den Orten, wo England aus einer gerechten Eifersucht die großen Vortheile derselben, wenigstens zum Theil, sich vindiciren wollte, unter Hittland. Dort fischt Altona mit Holland und Embden, und nennet die gefangenen Häringe flamische Häringe. Den fünften Theil seiner Buysen schickt es aber nach der Insel Farröe, wo die größten und schönsten aller bis jetzt bekannten Häringe gefangen werden, welche daselbst nicht die hohe See halten, sondern nur allein in die verschiedenen Häfen fallen, und dem Könige eine wichtige Privatfischerey verschaffen, die bis in den späten Herbst dauert. Das Comptoir gebraucht 25 Buysen von 360 bis 400 Tonnen Gröfse, und drey kleine, schnell segelnde Schiffe. Jede Buyse ist gemeiniglich mit 50 Netzen ausgerüstet, welche von dem besten und stärksten Hanf, grau oder schwarzbraun gefärbt, gemacht sind, und zusammen auf 4000 Mark lübisch zu stehen kommen. Jede Häringstonne hat das Zeichen der Compagnie, und unten auf dem Boden den Anfangsbuchstaben des Namens der Buyse, auf welcher die Häringe gepökelt wurden. Auf 16 Tonnen oder eine Last Seestücke wurden $3\frac{1}{2}$ bis 4; auf 14 Tonnen oder auf eine Last Seepack, $4\frac{1}{2}$ bis 5 Tonnen Salz genommen. Dieses Salz bestehet aus zwey, zu gleichen Theilen zusammen gemengten, Arten eines schön raffinirten weissen See- oder Baysalzes. Steinsalze und die aus Quellen gesottenen Salze sind zu unkräftig, und entweder zu schwer oder zu leicht flüßig; die blos von der Sonnenhitze an den Meerufern krystallisirten Salze aber, zu unrein. Das kleine lissabonische und das grob krystallisirte von S. Ubes (Setuval) hingegen haben beyde jene Mängel nicht, und werden daher allein gebraucht. Das erste schmilzt leichter als das andere, durchdringt die Häringe geschwind, und preßt durch seine zusammenziehende Kraft aus dem Fleische derselben Blut und Feuchtigkeit, als den ersten Stoff der Fäulniß, heraus;

indem letzteres wegen seiner größern Härte langsamer nachschmilzt, und der noch zu schwachen Sohle seine stärkere Kraft nach und nach mittheilt. Von diesen beyden Arten Seesalz kostet die Last, oder achtzehn Tonnen, wie diese auf dem Packraume liegen, hundert Mark lübisch; und diese Last füllet zwey und zwanzig Häringstonnen, welche bey dem Einsalzen der Häringe das gebräuchliche Mafs sind, nach welchen die Zutheilung des Salzes zu einer Last Seestück oder Seepack geschieht. Die übrigen Verrichtungen, als das Kaken, Sortiren, Einsalzen und Einpacken der Häringe, kommen mit dem Verfahren der Holländer überein, von welchem weiterhin Nachricht gegeben wird. Aus Bergen werden jährlich allein einige hundert Schiffsladungen Häringe ausgeführt. Im Jahre 1752, in welchem der Fang nur mittelmäfsig war, sind, vom Januar bis October, aus dieser Stadt 11,013 Lasten, oder 132,156 Tonnen, verschickt worden¹; diejenigen nicht mitgerechnet, welche noch gegen Ende des Jahres ausgeführt wurden, und welche, mit den im Lande verbrauchten, auf 396,468 Tonnen geschätzt werden konnten. Im Jahre 1748 wurden in dem Kirchspiel Svanoe aus einer einzigen Bucht so viel Häringe gefangen, dafs achtzig Jagden, jede zu hundert Tonnen, damit angefüllet werden konnten. Der Häringsfang in *Norwegen* ist derselben Unbeständigkeit, als der Fang anderer Fische, unterworfen. Manches Jahr sind aus Bergen wohl 100 bis 120,000 Tonnen Häringe ausgeführt worden, und in andern Jahren nur 50,000 bis 80,000 Tonnen. Ueberhaupt nimmt der Häringsfang in *Norwegen* von Jahr zu Jahr ab, weil die Schweden diesen Fang stärker treiben und die Häringe wohlfeiler geben können. Andere setzen den abnehmenden Werth dieser Fischerey darein, dafs es an bestimmten Regeln für die Zubereitung

1. PONTOPPID. S. 216.

der Fische als Handelswaare und an den Begünstigungen fehlt, welche andere Nationen bey dieser Fischerey finden. Die Ausfuhr dieser Fische geht durch die Ostsee nach *Russland, Polen, Ungarn*, und zum Theil auch nach *Deutschland*.

dd) *Fischerey der Ostfriesen.*

In den *Staaten des Königs von Preussen* wurde zu Embden eine Compagnie zum Häringsfange errichtet, welche im Jahre 1769 darüber ein königliches Octroi erhielt, nach welchem sie Buysen an die schott- und englischen Küsten ausschickt, und die Häringe nach holländischer Art zubereitet. Seit ihrer Errichtung wurde von der Compagnie gefangen:

1770 mit 6 Buysen 1812 Tonnen.

1771 — 10 — 3359 —

1772 — 10 — 4091 —

1773 — 10 — 4943 —

1774 — 10 — 5433 —

1775 — 12 — 4260 —

1776 — 14 — 5446 —

1777 — 16 — 6455 —

1778 — 18 — 3622 —

1779 — 22 — 6612 —

Im Jahre 1786 wurden aber schon 45 Buysen ausgerüstet, welche über 200,000 Gulden einbrachten. In den letzten Jahren liefen 44 Buysen mit 616 Mann auf diesen Häringsfang aus. Die von dieser Embdener Compagnie gefangenen und gesalzenen Häringe sind sehr gut.¹

Der übrige preussische Häringsfang ist unbedeutend. Die Häringe sollen sich jedoch in der Ostsee, an den

1. Kurze Beschreibung der Embdner Compagnie zum Häringsfang auf holländischen Fufs. Ferner, Königsberger Fragmente und Anzeigen, vom Jahr 1769.

preussischen Küsten, in vorigen Zeiten so häufig eingefunden haben, dafs man sie mit blofen Händen aus dem Wasser nehmen konnte¹: aber sie sollen sich im Jahre 1313 von der preussischen Küste entfernt, und von da nachher nach *Schonen* und endlich aus der Ostsee weggezogen haben. Gut, dafs sie sich in den neuesten Zeiten wieder hier eingefunden haben.

de) *Die Fischerey der Schweden*

war bereits zu Anfang des vorigen Jahrhunderts in der Gegend von Gothenburg sehr ansehnlich, und dieser Nahrungszweig, welcher 1621 sehr blühetete, förderte den Anbau dieser neu angelegten Stadt. Nach einiger Zeit nahmen aber die Häringe an der schwedischen Küste so ab, dafs die ganze Fischerey schon 1679 wieder aufhörte. Seit 1752 fanden die Häringe sich jedoch in grossen Schaa- ren in dieser Gegend wieder ein, und seitdem wird der Fischfang in *Gothenburg* mit grossem Vortheile für das schwedische Reich getrieben. Man rechnet dafs jährlich, im Durchschnitt, 100,000 Tonnen ausgeführt werden. Nach öffentlichen Nachrichten, wurden im Jahre 1798 von Gothenburg 180,128 Tonnen gesalzene und 5412 Tonnen geräucherte Häringe, nebst 34,312 Tonnen Häringsthran, ausgeführt. Im Jahre 1799 war die Ausbeute weit geringer. *Gothenburg* versandte nur 125,378 Tonnen gesalzene, 2176 Tonnen geräucherte Häringe, nebst 26,192 Ohm Häringsthran, ins Ausland, und von der dortigen Niederlage nach inländischen Orten, 39,825 Tonnen Häringe, nebst 555 Ohm Häringsthran. Daher entstand die Nothwendigkeit, mit der Ausschiffung des Härings und dem Kochen des Thrans aufzuhören. Jene ward sogar den 14ten Jänner 1800 durch ein königl. Verbot auf das schärfste untersagt. Es

1. HARTKNOCHS Alt- und Neu-Preussen, S. 20.

würde ein, für *Schweden* nicht zu berechnender, Verlust seyn, wenn der Häring fortführe, die schwedischen Küsten nur sparsam zu besuchen, und seinen Zug in andere Gegenden zu nehmen.

Die Fischerey dauert vom October bis zu Ende des Jahrs. Der Fang geschieht an den west-gothischen Küsten, hauptsächlich aber in den Scheeren, zwischen Gothenburg und Marstrand: südlicher als Gothenburg, und nördlicher als Ströhmstadt, kommen sie nicht. Die mehresten Gebäude, worinn die Häringe gesalzen werden, haben Kaufleute mit ansehnlichen Kosten in den Scheeren und auf den Klippen aufführen lassen, besonders in den Gegenden, wo die Häringe sich gewöhnlich am meisten aufhalten, um dieselben ganz frisch bekommen zu können. Da, wo 8 bis 10,000 Tonnen gesalzen werden, hat man 35 bis 40 Arbeitsleute, welche sich mit Einsalzen und Packen, und 40 bis 45 Weiber, welche sich mit dem Gohlen der Häringe, und sechs bis zehn Fafs binder, welche sich mit dem Zuschlagen der Tonnen beschäftigen. Die Arbeitsleute für die Salzereyen kommen gewöhnlich im October zwanzig Meilen weit her; und da der Fang nur vier bis sechs Wochen dauert, so wird die Arbeit Tag und Nacht betrieben, und mit 40 Salzern und 45 Gohlern können in 24 Stunden 800 bis 1000 Tonnen eingesalzen werden. Man versichert, dafs bey diesem Fange 100 bis 150 Netze und 800 bis 1000 gröfsere und kleinere Boote gebraucht werden.

Nachdem die, von der Regierung bewilligten, Prämien im Jahre 1765 aufgehört hatten, wurden die beeidigten Härings-Wraker und andere, die dabey Aufsicht hatten, aufgehoben. Seit dieser Zeit hat es jedem freygestanden, seine Waare zu behandeln wie er es für gut findet. Die einzige Aufsicht, die jetzt von der Regierung angeordnet ist, besteht darinn, dafs die Tonnen gehörig justiret und gebrannt seyn müssen, so dafs dieselben ihr richtiges

Maß von 48 schwedischen Kannen halten; auch ist der Eigenthümer verbunden, jede Tonne mit seinem vollen Namen zu bezeichnen. Denjenigen Häring, welcher für die gothenburger Kaufleute gesalzen wird, hält man allgemein für den besten.¹

df) *Fischerey der Franzosen.*

Frankreich fieng ehemals (nach SAVARY) für 1,600,000 Livres Häringe; nach andern, für beynahe drey Millionen Livres. Später wurden in Dieppe und Saint-Valery für 3,160,000 Livres eingesalzen. Die Städte in Frankreich, welche ihre Schiffe sowohl auf die schottländische als engländische, als auch an ihrer eigenen Küste und in dem Kanal, auf den Häringsfang aussenden, sind: Calais, Boulogne, Saint-Valery an der Somme, Bourg-d'Ault, Tréport, Dieppe, Saint-Valery in dem Lande Caux, und Fescam. Diese acht Städte, unter welchen Calais und Dieppe zu diesem Fange am bequemsten liegen, rüsten ungefähr, jährlich, hundert Schiffe von sechzig bis achtzig Lasten aus, welche 1500 Matrosen an Bord haben. Diejenigen Schiffe, mit welchen sie auf die schottländischen und englischen Küsten auf den Häringsfang fahren, werden Caravellen genannt, und führen 25 bis 30 Tonnen, und achtzehn Mann Equipage. Am Kanal bedienen sie sich kleiner Schiffe, Trinquans genannt, von 12 bis 16 Tonnen, welche mit zwölf, höchstens fünfzehn Mann Equipage besetzt sind. Die Schiffer, welche mit diesen Schiffen auf den Häringsfang gehen, verdingen sich nicht um Lohn, sondern auf Gewinn und Verlust. Alle gefangenen Häringe werden in achtzig Loose vertheilet, von welchen der Eigenthümer des Schiffs für dessen Ausrüstung und für die Netze dreyzehn Loose bekommt; die übrigen aber werden unter

1. HILDT'S Handl. Zeit. 1ter B. S. 298.

die Equipage vertheilet. Ausser diesen dreyzehn Loosen bekömmt der Eigenthümer des Schiffes dafür, daß er für seine Equipage stehet, und für die zur Reise angeschafften Lebensmittel, von jedem Livre, der aus dem Verkaufe des Hädings gelöset wird, drey Sous.

Der Hädingsfang selbst geschieht, an den vorbenannten Küsten, mit dem Fange der Holländer zu gleicher Zeit, vom Ende des Junius an bis Bartholomäi, oder bis zu Ende des Augusts; im Kanal aber vorzüglich zweymal im Jahre, nämlich, ein Fang um Bartholomäi (daher auch der Bartholomäifang genannt), und der andere im Herbst, welcher letztere mehrentheils der stärkste ist, weil die zu der Zeit fallenden Nebel den Fischfang sehr begünstigen. An ihren eigenen Küsten in der Normandie und Picardie aber fischen sie nur im Herbst. Das Nachführen des Salzes, der ledigen Tonnen und Lebensmittel, ist bey den Franzosen nicht gebräuchlich; daher sind ihre Schiffe genöthiget, wenn sie ihre Ladung haben, zurück zu kehren; worüber sie aber, ehe sie wieder zurückkommen, oft die beste Gelegenheit versäumen. Einige von ihren Schiffen, welche nur im Kanal, nicht weit von den Häfen ihrer Ausrüstung, fischen, pflegen auch alle Abende nach Hause zu kehren, und ihren Fang auszuladen. Man hat den Fischfang im Jahre 1753 auf ungefähr 60,000 Tonnen Häringe, und den Gewinn daraus auf mehr als 110,000 Livres, berechnet. ANDERSON sagt, daß seit der Zeit nur noch sieben Buysen mit siebenzig Mann aus Dünkirchen ausliefen. Im Jahre 1774 kamen nach Dieppe 29,000 Tonnen Häringe, welche auf dem Meere, und 32,957 Tonnen, die auf dem Lande waren eingesalzen worden. Frankreich fängt aber kaum ein Viertel von dem, was es im Lande selbst braucht.¹ In dem französischen Revolutionskriege

1. SCHEDELS Magazin für die Handlung. Leipzig, 1783.

musste der Häringsfang der Franzosen, so wie der der Holländer, eingestellt werden.

dg) *Fischerey der Burgunder.*

In den *ehemaligen österreichischen Niederlanden* wurde die Häringsfischerey von *Ostende* und *Nieuport* aus getrieben: erstere Stadt schickte sonst jährlich zu dieser Fischerey dreyzehn Buysen, mit 269 Mann, und letztere, neun bis eilf Buysen, mit 143 Mann.

e) *Zubereitung der Häringe.*

Dieses große Geschenk, welches die See dem Menschen darbietet, wurde erst schätzbar, als man lernte, es durch das Einsalzen aufzubewahren. Obgleich der Häringsfang schon lange zuvor, und, wie man dafür hält, im Jahre 1163, seinen Anfang genommen hatte; so konnte er doch damals nicht anders als frisch genossen, oder, wenn man ihn aufbewahren wollte, geräuchert oder getrocknet werden. Es sind nun beynahe 400 Jahre, daß man angefangen hat, den Hering einzusalzen und ihn in Tonnen zu verpacken. Einige Schriftsteller setzen die Zeit dieser nützlichen Erfindung in das Jahr 1386, andere in das Jahr 1416. Der Flämmer, *Wilhelm Beukelszoon*, aus Biervliet in Flandern, soll der erste gewesen seyn, der das Einsalzen und das Einpacken in Tonnen verstand.¹ Doch stehet dieser Ruhm des *Beukelszoon*, der im Jahre 1397 starb, mit der Geschichte im Widerspruch, wenn es wahr ist, daß diese, an sich sehr leichte, Erfindung erst im Jahre 1416 gemacht wurde. Andere aber versichern, daß man die Einsalzung dieses Fisches bereits im Jahre 1262 in der Mark *Brandenburg*, und in *England* im Jahre 1273, verstand.² Noch andere

1. *État présent de la république d'Hollande*, 1ter Thl. S. 50.

2. *BUSE's Waarenk.* 4ter B. u. *HAUSER's Staatskunde der preussischen Monarchie.*

wollen, daß ein schottländischer Fischer, welcher aus Mißvergnügen sein Vaterland verlassen, den Niederländern das Einpökeln gelehrt habe. So viel ist gewiß, daß die eingesalzenen *flandrischen* Häringe schon sehr lange in gutem Rufe waren, ehe die *Holländer* es allen andern Nationen in dieser Kunst zuvorthaten. Ist es aber wahr, daß Beukelzoon der erste Einsalzer der Häringe war, so verdient er, als Wohlthäter ganzer Völker, mit Recht die Aufmerksamkeit, welche Kaiser Carl V, ihm, anderthalb hundert Jahre nach seinem Tode, dadurch widmete, daß er auf seinem Grabe einen Haring verzehrte. Die Erfindung des Einsalzens ist um so wichtiger, da dieser besonders weichliche und fette Fisch vorzüglich in der heißesten Sommerszeit gefangen wird, wo er ohne das Einsalzen bald verderben würde.

Unter allen Nationen, die diese Kunst übten und Vortheil davon zogen, sind die Holländer bis auf den heutigen Tag in dem Besitze des Vorzugs geblieben. *Holländische Reinlichkeit*, die strengste Accuratesse, die, sogar durch obrigkeitliche Aufsicht geschärft, erhalten wird, und vermuthlich noch eine besondere Vorbereitung des Salzes, sind die vornehmsten Mittel zur Behauptung dieses Vorzugs. Auf Schärfe und Reinigkeit des Salzes kommt dabey sehr viel an. Die Einsalzung des Härings geschieht auf zweyerley Art, davon die eine die *weiße*, und die andere die *rothe* Einsalzung genennet wird. Erstere wird auf folgende Art verrichtet. Nachdem die Häringe abgekehlt und bis auf Milch und Rogen, die in dem Fische bleiben, ausgeweidet sind, welches Geschäft bey den Holländern das *kaken* (franz. *caquer*, *encaquer*, auch *étéer le Hareng*) genannt wird, werden sie in süßem Wasser ausgewässert, mit Salz bestreut, oder, welches noch besser ist, in eine Salzlacke gelegt; daher auch die eingesalzenen Häringe Böckelhäringe genannt werden. Diese Salzlacke muß so

stark seyn, daß ein Ey darinn schwimmen kann. Aus dieser werden sie, nach zwölf bis fünfzehn Stunden, in Tonnen gelegt; denn die Menge verstattet es nicht, daß sie auf dem Schiffe dicht und ordentlich verpackt werden: weil sie aber da vor dem Verderben nicht hinlänglich gesichert sind, so packt man sie, wenn sie an das Land kommen, in gehöriger Ordnung schichtweise übereinander, und versieht sie aufs neue mit gutem Salze. Zu einer Tonne wird gewöhnlich fünf Pfund spanisches Salz und frische Lacke genommen, welche Zubereitung in Holland unter öffentlicher Aufsicht geschieht. Nach den Landesverordnungen werden die schlechten und die guten Häringe, jede besonders gepackt, und ihr Werth durch ein der Tonne aufgebranntes Zeichen kennbar gemacht. Zu den Tonnen wird Eichenholz genommen, und die Stäbe müssen dicht in einander gefügt seyn, damit nicht durch das Auslaufen der Lacke der Häring verderbe. Kann man aber auf dem Schiffe mit dem ordentlichen Einsalzen und Eintonnen, wegen der großen Menge der Fische, nicht fertig werden; so salzt man sie in große Haufen, und räuchert diese hernach unter dem Namen *Schlabbers*, woraus sich dann die zweyte Zubereitungsart ergibt, bey welcher die Häringe länger, wenigstens 24 Stunden, in gedachter Salzlacke liegen; dann mit den Köpfen an hölzerne Spießse gereihet, in dazu angelegte Oefen gehängt, und zu *Bücklingen* geräuchert werden. Die dazu gebaueten Oefen fassen auf einmal 12,000 Stück Häringe zum Räuchern und Trocknen in sich.

f) *Sortirung beym Packen der Häringe, nach Verschiedenheit ihrer Güte.*¹

Man theilet die Häringe zugleich nach den Ländern und nach dem Unterschiede ihrer Güte ein.

1. BUSE'S Waarenkunde, 4ter B. 398 u. f.

A. In *holländische*. Diese sind die besten und dauerhaftesten, und übertreffen alle andere an Güte. Man hat zweyerley Sorten.

I. *Bökel-* oder *Pökelhäringe*, d. h. eingesalzene oder eingebökelte; hierzu gehören,

- 1) *Maikenshäring* (*Maatjeshaaring*), welcher zuerst kömmt, sehr zartes und fettes Fleisch, und gar keine Eingeweide hat;
- 2) *Vollhäring*, welcher um Bartholomäi gefangen wird, und Rogen und Milch hat;
- 3) *Brandhäring*, der von dem vorigen in nichts unterschieden ist, ausser dafs er später gefangen, umgepackt, mit neuer Brühe versehen, und die Tonne mit einem glühenden Eisen gebrannt wird. Er wird auch *cölnischer Brand* genannt, weil eine grofse Menge dieser Sorte über Cöln in die Rheingegenden verführt wird.

Alle diese Sorten unterscheidet man wieder

- 1) in *Packhäring*, der gleich völlig eingesalzen und in Tonnen eingepackt worden ist;
- 2) in *Wrakhäring*, der, aus Mangel der Zeit oder des Salzes, nicht völlig, sondern nur halb gesalzen, und nicht gehörig eingepackt und geschichtet, sondern nur durcheinander bloß in Tonnen gelegt worden ist;
- 3) in *Wrakwrakhäring*, der aus angegangenen und verdorbenen Häringen der zweyten Sorte besteht; und
- 4) in *Stankhäring*, der in den Tonnen fast ganz verdorben ist, und daher gar nichts nützt.

II. *Bücklinge*, oder geräucherte und gedörrte Häringe. Diese theilt man, nach der Art ihrer Verpackung, in *Tonnen-* und in *Stroh-Bücklinge*; die fettesten aber, denen man den Rücken aufgeschnitten, und die man besonders geräuchert hat, nennet man *Speck-Bücklinge*, und in *Niedersachsen*, *Flickhäringe*.

Der holländische Tarif vom Jahre 1725 unterscheidet drey Sorten; nämlich:

- 1) *Bücklinge*, *Bicklinge* oder holländ. *Boksnings* überhaupt;
- 2) die, welche dreyzehn Tage nach Lichtmefs; und
- 3) *Maybokings*, welche im Monat Mai gefangen werden.

Die Holländer halten in der Südsee, im October und November, noch eine besondere Fischerey, um Bücklinge zu gewinnen. Auch schickten sie sonst im Monat September, wenn sich der Häring an den englischen Küsten einfindet, Fahrzeuge dazu aus, welche nahe bey der grofsen Häringsflotte fischten. Sie durften aber diese Fische nicht in Tonnen eingepackt zurückbringen.

B. Irländische. Der *irländische*, besonders der, welcher zu *Dublin* und *Yarmouth* eingelegt wird, ist nicht viel geringer als der gute holländische, besonders wenn gutes Salz dazu genommen ist. Auch zu *Waterfort*, *Limmerik* und *Gallwey* wird jetzt viel eingesalzen.

Die Eintheilung der *englischen* und *norwegischen* Häringe findet man in der folgenden Darstellung des Häringshandels.

C. Französische. Die französischen Häringe vom ersten Fange sind die besten; die andern, sehr viel geringer. Man hat hier ebenfalls *Böckelhäringe* und *Bücklinge* (*Harengs saurs*).

Die ersten unterscheidet man

- 1) in *Harengs de marque*, welches die vollkommenste Sorte ist;
- 2) in *Harengs de marque moyenne*, welche kleiner und geringer ausfällt;
- 3) in *petite marque*, welche noch schlechter, aber doch besser ist als
- 4) *Hareng de droguerie*. Diese letztere Sorte ist klein und unansehnlich, wird auch nicht in Tonnen gepackt, sondern so verhandelt.

D. Schwedische. Diese sind nicht so gut als die holländischen; denn die Häringe der nördlichen Küsten sind mehrentheils mager; auch verstehen die Schweden die Kunst, sie einzubökeln, nicht so gut wie die Holländer.

Man giebt den *holländischen* unter allen den Vorzug, und unter diesen vorzüglich den *Maikens-* oder *Vollhäringen*, besonders denjenigen, die man aus *Amsterdam*, *Rotterdam* und *Enkhuysen* bekömmt.

Die gute und schlechte Beschaffenheit der Waaren beurtheilt man besonders nach der Farbe. Sind sie inwendig schön weiß, so sind sie noch frisch oder neu; wenn sie aber roth aussehen, sind sie alt. Auch muß der gute Hering einen breiten, fetten und fleischichten Rücken haben, recht mürbe und süß vom Geschmacke seyn. Er muß von gleicher Gröfse, in den Tonnen wohl gepackt und ohne Hohlhäringe seyn. Die Tonnen müssen fest verwahret, gut gebunden und mit genugsamer Lacke angefüllt seyn, weil sonst der Hering leicht verdirbt und gelb wird.

g) *Verschiedenheit und Bezeichnung der Tonnen.*¹

In Holland wird der Hering nach der Last verkauft. Jede Last hält zwölf Tonnen, und jede Tonne soll eigentlich 1200 Stück halten; sie halten aber nicht mehr als 1000 bis 1100 Stück. In Frankreich kauft man die erstern Sorten, die man auch *Harengs blancs* nennet, nach Lasten, die Last zu zwölf Tonnen gerechnet; jede Tonne hält aber nur 1020 Stück. Die *irischen* Heringstonnen halten 28 Galonen, und die *schottischen*, 32. Die *irländischen* Tonnen sind beynahe von derselben Gröfse, wie die holländischen. In Rücksicht der Brake nimmt man es nicht so genau.

Allen Heringstonnen werden Zeichen eingebrannt, an welchen man die Art und Güte der Häringe gleich erken-

1. HILDTs Handl. Zeit. 14ter B. S. 322, u. 3ter B. S. 387.

nen kann. Die Holländer bezeichnen die *Maikenshäringe* mit einem Zirkelbogen, der inwendig an der linken Seite noch mit zwey Viertels-Zirkeln versehen ist, deren Ausbiegungen nach innen gekehret sind:



Maikenswraak erhält nur einen solchen Viertelsbogen:



Der *Maikenswraakwraak* aber bekömmt in einem einfachen Viertelsbogen noch einen kurzen Horizontalstrich:



Der *Vollhäring* enthält zwey beynahe halbe Zirkel, deren Bögen mit dem äussern Zirkel gleich laufen. Die Füße sind nach unten gekehrt:



Der *Vollhäringswraak* erhält einen einfachen Halbzirkel:



Der *Vollhäringswraakwraak* erhält in einem solchen halben Bogen einen senkrechten Strich:



Der *Stankhäring* wird nicht bezeichnet.

Der *Brandhäring* erhält das Wappen der Stadt in *Holland*, wo er gepackt worden ist, nebst einem doppelten Zirkel.

Die *Hamburger* zeichnen den Häring wieder auf eine

andere Art. Der neu angekommene *Voll-* oder *Brandhäring* erhält einen vollen Zirkel, den man den Zuzug nennet. Die Gesellschaft der Schonenfahrer pflegt bey dem hamburgischen Rathe, nach einer hergebrachten Gewohnheit, um diese Ziehung des vollen Zirkels anzusuchen. Das Ansuchen wird, wenn zwey große zinnerne Schüsseln mit Häringen aufs Rathhaus gebracht worden sind, und die Waare für gut erkannt wird, gewähret; die erste Tonne aber zum Geschenk vertheilt. Der gute *Vollhäring* erhält alsdann in seinem großen Zirkelbogen noch zwey in einander stehende kleinere ganze Zirkel:



Der *Vollhäringswrak* bekommt in dem großen Zirkel das Zeichen des Mondsviertels, dessen Spitzen nach unten gehen:



Der *Vollhäringswrakwrak*:



Der *Stankhäring* erhält hier im großen Zirkel einen halben, mit den Schenkeln in die Höhe gerichteten, Zirkel, durch welchen ein senkrechter Strich gehet:



Der *Brandhäring* erhält von den Hamburgern, neben dem doppelten Zirkel und dem Stadtwappen, noch einen doppelten Zirkel unter dem ersten, doch so, daß der hamburgische Zirkel den holländischen nicht berührt:



h) *Der Härings- und der, damit verbundene, Bücklings- und Häringsthran-Handel.*

ha) *Häringshandel.* MADOX erzählt¹ von dem Häringshandel in ältern Zeiten, daß das Städtchen *Dunwich* (ein alter Fischerhafen in Suffolk) im Jahre 1195 an die Krone 2400 Stück Häringe habe abliefern müssen. Im dreyzehnten Jahrhundert hatten sich auch die Seeländer schon stark auf diesen Handel gelegt, und zu dieser Absicht für sich und die Holländer, 1285, vom Könige in England durch ein Patent die Erlaubniß ausgewirkt, an der Küste von Yarmouth Fischerey treiben zu dürfen.² Daß auch in der Ostsee im dreyzehnten Jahrhundert Häringshandel getrieben worden ist, bemerkt man aus einem Diplom, welches der dänische König Erich VI den Hamburgern ertheilte; nach welchem er ihnen auf der Insel *Schonen* einen Strich Landes einräumte, auf welchem sie während der Häringsfischerey und in der Häringsmesse ihre Buden aufschlagen durften.

Man bemerkt auch in dem nämlichen Jahrhunderte bereits Spuren von dem Einsalzen dieser Fische.³ Vielleicht war aber dieses nur die sogenannte *rothe* Einsalzung, welche noch sehr unvollkommen war, da sie nur allein zur Zubereitung der Böklinge hinreichend ist. Zu Yarmouth wurde auch im vierzehnten Jahrhundert eine Häringsmesse angelegt, zu deren Aufnahme Eduard III 1357 den Befehl ertheilte, daß die Fischer ihre Häringe nirgends als in der Stadt verkaufen durften.⁴ Nach der

1. ANDERSON, Geschichte des Handels, 2ter Th. S. 557.

2. Reichthum von Holland, 1ter B. S. 44.

3. ANDERSON, Geschichte des Handels, 2ter Th. S. 256.

4. Desselben 2ter Th. S. 416.

Beschreibung des MAIZIÈRES ist in eben demselben Jahrhundert, 1.^o der *Häringshandel an den norwegischen Küsten* bereits sehr stark im Gange gewesen. Auch jetzt ist der Häringsfang und Handel hier der vornehmste Nahrungszweig, und es werden jährlich dafür einige Tonnen Goldes in das Land gebracht.¹

Ungeachtet ihres geringen Werthes, weil sie von den Tonnen aus Kienholz einen harzigen Geschmack bekommen, finden die Polen, wie schon oben gesagt worden ist, sie doch wohlschmeckend; und die Verfügung der dänischen Regierung, daß die Tonnen von Eichenholz gemacht werden sollten, mußte eben deswegen nachgelassen werden.

2.^o Der *holländische Häringshandel* ist weit wichtiger. Anfänglich kauften die Holländer ihre Häringe von den Schottländern. Als sie hernach selbst auf den Fang derselben ausgiengen, brachten sie es durch Fleiß und durch weise Veranstaltungen der General-Staaten bald dahin, daß die ihrigen den Vorzug vor allen andern Häringen erhielten. Indessen hatte dieser Handel während dem letztern Kriege bey weitem nicht mehr den Umfang, als vormals.

Die *Holländer* verführen ihre Häringe fast durch die ganze Welt, nach *England, Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Schweden, Polen, Rußland*, und, durch das mittelländische Meer, nach *Afrika*. Nach *Bremen* und *Hamburg* geschehen jedoch größere Versendungen von *Amsterdam, Rotterdam* und *Enkhuysen*. Diese letztern können auf drey Viertel von allen grob gesalzenen Häringen, das ist, von solchen, welche zwischen Johanni und Jakobi gefangen worden sind, angeschlagen werden. Die eingesalzenen Häringe, welche man die übrige Zeit fängt,

1. PONTOPPIDAN, Geschichte von Norw. 2ter Th. S. 271.

werden meistens von Rotterdam, Vlaerdingen und Maas-luis auf dem Rhein durch ganz *Deutschland* verschickt. Gewöhnlich kommen die ersten Häringe durch Jagd-schiffe, welche man Jäger nennet, zu Vlaerdingen an, und werden oft die Tonne zu 1200 Gulden verkauft. Die *Ventjaager* (d. h. die Schiffer, welche den Buysen während des Fanges folgen, und ihnen einen Theil der Fische abkaufen) übernehmen eiligst eine Portion von dem neuen Fange, und überbringen sie mit der größten Geschwindigkeit in die Städte zu Markte. Der, welcher zuerst anlangt, wird durch den theuren Verkauf für seine Schnelligkeit und Mühe vielfach belohnt. Indessen dauert der Vortheil für diese Häringsjäger nur bis zum fünfzehnten July. Nach dieser Zeit gehen überall die Preise der Häringe herunter, weil man sie in größerer Menge zu Markte bringt.

Der Maikenshäring und der Vollhäring werden in *Hamburg* und *Bremen*, wohin sie von Holland aus zuerst gehen, weil sie nicht fest gepackt, und durch die Reise in den Tonnen zusammengefallen sind, aufs neue um- und festgepackt; daher auch aus zwölf bis dreyzehn Tonnen nur etwa eilf volle Tonnen werden.

3.^o Die *Engländer* führen ihre Häringe meistens nach *Portugal*, *Spanien* und *Italien*, die kleinsten aber nach *Hamburg*. Glasgow allein führt jährlich 30000 Tonnen aus.¹ Aus Clyde gehen die mehresten nach *Frankreich*. Die Häringe, welche in Schottland ausgeführt werden, betrugen (von 1751 bis 1782) in zwey und dreyßig Jahren die beynahe unglaubliche Summe von 92,347,134 Tonnen, also auf ein Jahr 2,885,848 Tonnen. Eben dieser Schriftsteller giebt die Ausfuhr der engländischen und schottländischen Häringe in folgender Liste genau an:

1. ANDERSON'S Nachricht von dem Zustande der Hebrid. Inseln.

In den Jahren	Aus- fuhr.	Inländische Consummation.		In den Jahren	Aus- fuhr.	Inländische Consummation.		In den Jahren	Aus- fuhr.	Inländische Consummation.	
		England	Schottl.			England	Schottl.			England	Schottl.
	Tonnen.	Tonnen.	Tonnen.		Tonnen.	Tonnen.	Tonnen.		Tonnen.	Tonnen.	Tonnen.
1751	4860	1750	25800	1762	10210	1410	13486	1773	2296	7558	39777
1752	7229	2644	18000	1763	9042	2145	25265	1774	2635	7301	43275
1753	5020	5692	26420	1764	6759	2609	9351	1775	4398	5767	33082
1754	5921	3384	26335	1765	13426	444	30458	1776	9417	3318	50165
1755	8453	5769	49429	1766	7060	7080	27033	1777	11775	6765	41217
1756	9407	6847	41456	1767	6748	3726	20060	1778	11738	5778	35620
1757	10942	6172	24542	1768	4526	3795	28184	1779	13829	8231	32110
1758	8043	4201	41602	1769	21123	3530	25624	1780	7697	3644	25122
1759	8167	2894	22075	1770	3966	3708	47442	1781	12513	4394	14042
1760	12274	6545	14787	1771	2487	8993	31086	1782	14268	1543	12522
1761	14475	1396	26396	1772	741	5552	21679				

An den englischen Küsten von Norfolk und Suffolk pflegt man die Häringe in folgende Sorten einzutheilen, als in the sat Herring, die beste, größte und dickste Sorte; the meat Herring, ist ebenfalls groß, aber nicht so fett; the night Herring, ist von mittlerer Größe; the Pluok, die von dem Netze etwas beschädigte Sorte; the shotten Herring, oder der, welcher Milch und Rogen verloren hat; the Copshen, oder der Kopflose; sea Slick, oder Häringe, welche während der ganzen Fangzeit nur einmal gepackt sind; Cruxherrings, oder die, welche nach dem 14ten September gefangen, sorgfältig sortirt, und zum Umpacken genommen werden; endlich, corved Herrings, oder die, welche geräuchert werden.¹

4.^o Die *norwegischen Häringe*, oder die, welche an der norwegischen Küste gefangen werden, und die man im

1. HILDT'S Handl. Zeit. 10ter B. S. 330.

Handel *Berger Häringe* nennet, gehen, wegen ihres schon oben bemeldeten Kienholz-Geschmacks, vornehmlich stark nach *Polen* und *Russland*. Die Eintheilung in Norwegen bestehet in Frühlingshäringen (*Vaarsild*) und Sommerhäringen (*Sommersild*). Dieser führt, nach seiner verschiedenen Grösse und nach der Fangzeit, verschiedene Benennungen. Bey *Bergen* und *Söndmör* findet man zuweilen im Frühjahre den *Aatsild*, das ist, ein Häring, der kleine rothe Würmer in seinem Bauche hat. Der grofse Häring, welcher aber mager ist, heifst *Storsild*, *Qualesild* oder *Graabensild*; er fällt zwischen *Michaeli* und *Lichtmess*. Im Jahre 1752, wo der Fang nur mittelmäfsig gewesen war, wurden aus *Bergen* 11013 Lasten, oder 132156 Tonnen, verschifft. Diejenigen aber, welche im Lande verzehrt wurden, betrugen 396468 Tonnen. Fast alle Häringe, welche jährlich aus *Bergen* ausgeführet werden, gehen nach der Ostsee und Deutschland.

5.^o Die *Schweden* kauften ehemals ihre Häringe von andern Nationen; sind aber seit fünfzig Jahren aufmerksamer auf den Fang dieses Fisches geworden. Im Jahre 1745 errichtete man in *Schweden* eine Fischergesellschaft, welche sich, durch die Regierung aufgemuntert, sehr hervorthat. Die *gothenburger* Häringe sind die besten; und als 1764 zwanzig Schiffe von *Gothenburg* in *Hamburg* ankamen, schätzte man die mitgebrachten Fische den holländischen gleich. Sie müssen sich aber seitdem sehr verschlimmert haben, weil sie jetzt unter allen die schlechteste Gattung ausmachen. Man hat sie nur während des französischen Krieges in Deutschland angenommen, weil die holländischen Häringe fehlten. Die schlechten Sorten gehen stark nach *Polen* und *Russland*. Im Jahre 1771 sind aus *Gothenburg* 43959, und 1772, 73330 Tonnen verschickt worden.

Nach einer Angabe in der *gothenburgischen* Zeitung, schickte die Stadt *Uddawalla*, nach einer Mittelzahl, jähr-

lich nach inländischen und ausländischen Gegenden 140 tausend Tonnen Häringe. In dem Jahre 1783 wurden ausgeführt 92595 Tonnen; 1784, 134879 Tonnen; 1786, 99471 Tonnen; 1787, 194115 Tonnen; 1789, 11064 Tonnen; 1798, 180128 Tonnen; 1790, 195482 Tonnen¹, welche nach folgenden Seehäfen giengen, nämlich, nach

Amsterdam	710 Tonn.	Mittelländ. Meer	600 Tonn.
Lübeck, Memel .	900 —	Norwegen	400 —
Bergen	400 —	Nordsee	710 —
Colberg	154 —	Elbingen	380 —
Frankreich	160 —	Irland	2670 —
Helsingör	150 —	Hamburg	620 —
Greifswalde . .	1330 —	Copenhagen . . .	285 —
Liebau	351 —	Pillau	1400 —
Westsee	34088 —	Petersburg	900 —
Ostsee	142728 —	Reval	914 —
Stettin	2410 —	Westindien . .	2410 —
Rostock	58 —	und Anklam . . .	290 —
Stralsund	56 —		

Im Jahre 1792 führten aus : Stockholm, 1498, Gothenburg 16938 Tonnen, und 1795, 132000 Tonnen. Aus Gothenburg, Marstrand, Uddawalla, Ströhmstadt und Kongelf wurden, theils im Lande abgesetzt, theils ausgeführt:

1790, ausgef. 195482 Tonn.; in Schweden verk. 87744 Tonn.

1791	—	156314	—	—	—	94794	—
1792	—	169383	—	—	—	102758	—
1793	—	190079	—	—	—	89777	—
1794	—	163078	—	—	—	116758	—
1795	—	131089	—	—	—	102942	—
1796	—	185427	—	—	—	116588	—

Die meisten Häringe giengen sonst nach Irland und den verschiedenen Handlungs-Plätzen an der Ostsee. Irland

¹. Hamburg. politisches Journal, 1791.

erhielt zuweilen in einem Jahre, z. B. 1776, 56000 Tonnen, und die Häfen der Ostsee, gewöhnlich zwischen 40 und 50000 Tonnen, auch wohl zweymal so viel. Der Handel nach Irland hat aber beynahe mehr aufgehört, weil die Einwohner an ihren eigenen Küsten selbst Häringe fangen, und die fremden mit einer starken Abgabe belegt sind. Dagegen ist der Absatz innerhalb der Ostsee gestiegen; auch wird nach Frankreich und dem mittelländischen Meere mehr als sonst ausgeführt, so daß während sechs Jahren die Ausfuhr von 4000 Tonnen bis auf 24000 gestiegen ist.

Hamburg ist der Hauptmarktplatz für den europäischen Häringshandel, wovon folgende Tabelle eine genaue Uebersicht giebt. Hamburg erhielt ¹:

	1790	1792	1794	1795	1796	1797	1798
	Tonn.	Tonn.	Tonn.	Tonn.	Tonn.	Tonn.	Tonn.
Nordsee oder Hittland . . .	144	812	425	713	513	520	=
Amsterdam	9505	8175	1120	2586	2998	2903	483
Rotterdam	2160	15	103	82	95	48	=
Enkhuysen	2623	4358	820	820	1514	264	=
Vlaerdingen	300	2106	492	=	564	264	=
Saardam	36	=	=	=	=	=	=
Maassluis	=	20	=	=	=	=	=
Verschied. holländ. Häfen .	135	=	=	=	=	=	=
London	=	=	=	=	30	2	99
Yarmouth	=	=	=	=	=	90	=
Glasgow	=	=	=	=	=	50	=
Newcastle	=	=	=	=	=	50	=
Harling	48	=	=	=	=	=	=
Leith	=	=	400	=	510	380	130
Greenok	=	=	=	=	=	=	50
Bergen	=	100	65	200	534	372	162
Drontheim	=	538	482	337	161	2	323
Delphsiel	=	=	=	=	=	=	276
Makkum	=	=	=	288	=	=	=
Vikalf	=	=	=	550	=	=	=
Halmstadt	=	=	=	=	=	24	=
Verschied. norweg. Häfen .	900	=	=	=	=	=	=
Rendsburg	=	=	=	=	=	270	=
Glücksburg	=	=	26	=	=	=	=
Nalburg	13	=	=	=	=	=	50
Verschiedene dän. Häfen .	293	=	=	=	=	=	=
Insel Junghom	=	=	=	600	=	=	=
Göthenburg	=	149	3028	3625	3829	3298	5291
Uddawalla	=	450	200	414	1520	1242	2011

1. Specification der, in den genannten Jahren an Hamburg gebrauchten Güter, von M. A. KÖNCKE.

hb) Der *Häringsthran* ist in Schweden seit einer Reihe von Jahren ein neuer Handelsartikel von Bedeutung. Man fängt bey Gothenburg viel mehr Häringe als die Einwohner gesalzen oder geräuchert verkaufen können; daher fieng man seit 1760 an, aus den nicht abzusetzenden Häringen und dem Häringsabfalle Thran zu brennen, welcher, als ein gutes Brennöl, ein gesuchter Handelsartikel geworden ist. Im Jahre 1798 waren 328 Häringssthran-Brennereyen bey Gothenburg vorhanden, welche, von 1760 bis 1784, überhaupt 226150 Fässer Thran gewonnen haben sollen.¹ Der Werth derselben betrug, nach der genauesten Rechnung, 203450 Thaler Species. Es wurden davon aus Gothenburg ausgeführt, im Jahre 1781, 13542 Fässer; 1786, 17874 Fässer, und 1789, 34056 Fässer. Aus Gothenburg, Marstrand, Uddawalla, Kongelf und Ströhmstadt wurden innerhalb Schweden verkauft und theils ausgeführt:

	Innerhalb Schweden.	Ins Ausland.
	Fässer. ²	Fässer.
1790	2458	27364
1791	2506	37493
1792	2316	32405
1793	1177	41014
1794	1751	34900
1795	1771	38257
1796	1773	50438

hc) Die geräucherten *Häringe*, oder *Bücklinge*, *Picklinge* (in *Niedersachsen*, *Pehting*, *Bukken*, *Bukking*; *holl.* *Bokking*;

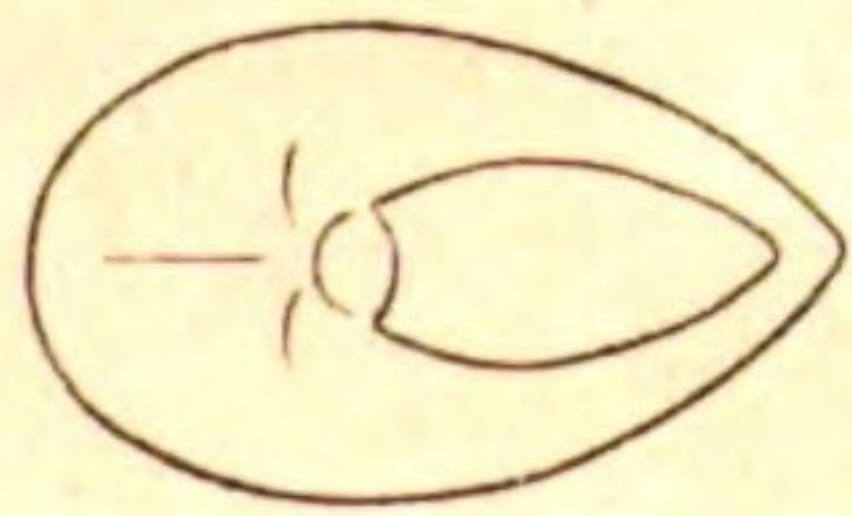
1. HILDTs Handl. Zeit. 8ter B. S. 146.

2. Ein Fafs von acht holländischen Stokkannen.

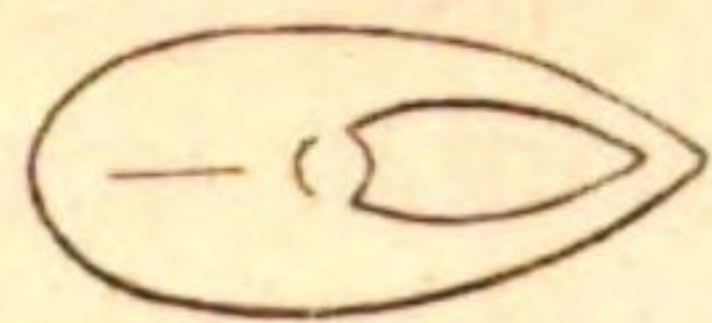
dän. Bökling; *schwed.* Bikling; *engl.* the red Herring; *franz.* Hareng saur, le Hareng enfumé, le rouge salé, im Gegensatz von blanc salé; *ital.* Aringa secon, infumata passa; *span.* Arenque secato, abumado, curado; *port.* Arenque seco, curado), sind, wie man sagt, eine Erfindung der Franzosen, welche sie noch jetzt in vorzüglicher Güte unter dem Namen Appétits, Craquelots oder Bouffis liefern. Unter diesen Benennungen versteht man aber in Frankreich eigentlich diejenigen Häringe, welche nur halb appretirt, das ist, nur etwas gesalzen und geräuchert sind, und welche man den Bücklingen vorziehet: sie halten sich aber nur kurze Zeit. Ausser diesen Zubereitungen werden in Schweden und Norwegen auch Häringe gesäuert, und man nennet sie Sauerhäringe. Es wird dazu eine geringere Quantität Salz genommen, damit sie in einer schwächern Lauge fermentiren. Einige lassen sie in offenen, andere in zugemachten Tonnen, welche, zum Ausgange der Luft, mit Löchern versehen sind, gähren. Die *Isländer* trocknen ihre Häringe auf den Felsen, so wie die *Grönländer* an der Luft.¹ Da die *Holländer* die Häringe, welche sie nach Bartholomäi an den englischen Küsten, bey Yarmouth, fangen, zum Einsalzen nicht mehr für tauglich halten, so nehmen sie solche entweder mit nach Holland, und räuchern sie; oder verkaufen dieselben in Yarmouth, wo sie gleichfalls geräuchert werden; woraus die englischen Bücklinge entstehen. Von *Gothenburg* werden beträchtliche Versendungen von Bücklingen gemacht, davon die Tonne, frey ins Schiff, ungefähr drey Reichsthaler gilt. In Schottland hat sich die Ausfuhr vermindert. Sie betrug, z. B. im Jahre 1755, 60490 Tonnen, und im Jahre 1773, nur 18803 Tonnen; bey welcher Zahl es auch nachher geblieben ist. Die einheimische Consummation von Bücklingen

1. FABRICIUS, Faun. Grœnland. S. 182.

natürliche Größen.



Die Sardelle, *Clupea encrasicolus*.



Die Sprötte, *Clupea sprattus*.

ist sehr beträchtlich. Im Jahre 1782, welches, des Krieges wegen, für die Fischerey kein ergiebiges Jahr war, wurden 12,984,839,000 Bücklinge im Lande verzehrt. Auch aus *Schwedisch-Pommern* werden jährlich viele Wagen mit Stroh-Bücklingen nach den benachbarten Provinzen gebracht. Kiel, Eckernförde und Flensburg im Hollsteinschen bereiten eine Art geräucherte Bücklinge, welche sehr gut ist. Sie wird dann in grofse Tonnen ordentlich eingepackt, nach Hamburg versendet, und von da weiter verführt.

II. DIE SPROTTE ODER DER BREITLING.

Clupea Sprattus.

Mit bläulichem, aber an den Seiten und unten silberfarbenem Körper, welcher an den Seiten zusammengedrückt, am Bauche mit einer gekrümmten Schärfe versehen, und ganz mit grofsen, zarten, leicht abfallenden Schuppen bedeckt ist. Der gekrümmte Unterkiefer stehet vor dem obern hervor. Der spitzige, ziemlich grofse Kopf hat eine schwärzliche Stirn. Die Kiemendeckel sind gestrahlt; die Augensterne gelblich, ins Weisse spielend. Die Seitenlinie ist gerade und kaum sichtbar. Die Flossen sind kurz, zart und grau. Die Schwanzflosse ist gabelförmig; die Strahlen betragen in der Kiemenhaut 7-8, R. 17-18, Br. 16-17, B. 6-7-9, A. 18-19, S. 18-19.¹

Die Gröfse dieses Fisches beträgt, in der Länge, 4-5 Zoll, und in der Breite, einen Zoll; die innern Theile sind eben so, wie bey dem Häringe, beschaffen, ausgenommen dafs auf jeder Seite nur fünfzehn Rippen, und im Rückgrade 48 Wirbelbeine befindlich sind. Dieser Fisch befindet sich in dem nordischen und indischen Meere, hat viel Aehnlichkeit mit dem Häringe, ist aber ungleich

1. *Clupea maxilla inferiore longiore, pinna anali radiis XIX.*

kleiner als derselbe; daher auch verschiedene Autoren den Sprott für einen kleinen Häring gehalten haben. ALDROVANDI gedenkt dieses Fisches zuerst 1613; rechnet ihn aber zu den Sardellen.¹ Nach ihm erwähnt, 1624, SCHÖNEVELD seiner², als einer, von der Sardelle verschiedenen, Art; so wie auch CHARLETON, 1668.³ WILLUGHBY beschreibt ihn, 1686, genau⁴; hält ihn aber für einen jungen Häring, welchen Fehler RAJ, 1713, auch begieng⁵, so wie auch PONTOPPIDAN⁶ und STATIUS MÜLLER denselben beytrat. Nach BRUNNICH⁷ trifft man ihn auch im mittelländischen Meere an. Er hält sich in den Tiefen auf, und findet sich in großer Menge an den Küsten und flächern Oertern im Herbste ein, um daselbst zu laichen. Dieser Fisch kömmt in so großer Menge zum Vorschein, daß man nicht selten auf einen Zug 40 Tonnen fangen kann.⁸ Die Menge, in welcher er sich in Norwegen, Schweden, Hollstein, Holland und England darbietet, ist sehr groß, und an den Küsten von Bretagne soll mancher Fang mehr als zwey Millionen einbringen.⁹ Auch in Preussen und Pommern ist in manchen Jahren ihr Fang sehr ansehnlich. Dieser Fisch muß gleich gegessen oder eingesalzen werden, wenn er nicht verderben soll. Aber auch eingesalzen, wozu man sich nur des Kochsalzes bedient, hält er sich nicht lange. Er wird ebenfalls geräuchert, und dies geschieht besonders da, wo der Fang stark betrieben wird. Sie werden,

1. ALDROVANDI, de Piscib. p. 220.

2. SCHÖNEVELD, Ichth. p. 66.

3. CHARLETON, Onomasticon, p. 144, n.^o 30.

4. WILLUGHBY, Histor. Pisc. p. 221.

5. RAJ Synop. p. 105, Th. 5.

6. PONTOPPID. Norw. 2ter Th. S. 281.

7. BRUNNICH, Ichth. marsil. p. 83.

8. MÜLLER, Linn. syst. S. 371.

9. BOMAR. Diction. T. 10, p. 245.

in Tonnen gepackt, unter dem Namen *Sprotten* versendet; wie dieses mit den engländischen und kieler Sprotten der Fall ist, die weit und breit versendet werden. Man weiß nicht, woher dieser Fisch den Namen *Sardina* erhalten hat. In Sardinien wollen die Fischer, wie CETTI versichert,¹ nichts von ihm wissen.

III. DER ANJOVIS ODER DIE SARDELLE.

Clupea Encrasicolus.

a) Beschreibung.

Sie hat einen gestreckten, grün-bläulichen oder gelbbraunen Körper, von zarten, leicht abfallenden Schuppen. Der lange, goldfarbene, breite Kopf läuft in eine Spitze aus, an welcher sich die getheilten Nasenlöcher befinden. Der Mund ist groß und zahnlos: der Oberkiefer läuft, so wie die schmale Zunge, in eine Spitze aus. Die runden Augen haben silberfarbene Sterne. Die Seitenlinie ist gerade, und wird nur nach abgefallenen Schuppen sichtbar. Die Flossen sind kurz: die Strahlen betragen, in der K. 12-13, R. 14-15, Br. 15-16, B. 7, A. 15-18, S. 18-19.²

Sie ist übrigens dem Häringe in der Gestalt gleich, wird aber selten über eine Spanne lang und einen Zoll breit. Ihr Fleisch ist zärter als das Fleisch der Häringe; indess werden oft kleine Häringe nach Art der Sardellen zubereitet, und statt derselben verkauft. Ihr Aufenthalt ist die Ost- und Nordsee, das atlantische und mittelländische Meer, wo man sie vornehmlich bey der Insel Sardinien in grosser Menge fängt, welches zu der Benennung *Sardelle* Anlaß gegeben hat. Zur Laichzeit kömmt sie aus der Tiefe an die Küsten und flachen Oerter, und wird vom December bis März gefangen.

1. CETTI Istor. nat. della Sardegna.

2. *Clupea maxilla superiore prominente*, B. XII.

b) *Eintheilung.*

Es giebt zwey Arten:

- 1) *Gemeine* oder gröfsere Sardellen, und
- 2) *Anjovis* (*Anschovis*), welche kleiner und nicht so platt sind, als die gemeinen Sardellen.

Nach der Versicherung des BARBOT¹ soll man welche bey Zaire finden, die den Häringen an Gröfse nichts nachgeben. Der Darmkanal hat eine doppelte Beugung, und der Anfang desselben ist mit ungefähr achtzehn Blinddärmen oder Anhängseln versehen. Die Gallenblase ist grofs; die andern Eingeweide sind aber wie bey den übrigen dieses Geschlechts. Auf jeder Seite hat er 32 Rippen, und im Rückgrade 46 Wirbelbeine.

Den *Anjovis* trifft man häufig in der Nordsee, im atlantischen und mittelländischen Meere, seltener in der Ostsee, an. Im mittelländischen Meere ist er besonders an den Küsten von *Venedig* und *Genua*, am häufigsten aber bey *Gorgona*, ohnweit Livorno; daher er auch den Griechen und Römern bekannt gewesen. Er kömmt, wie der Häring und Breitling, aus den Tiefen des Meeres nach den Küsten und flachen Oertern, um daselbst zu laichen.

c) *Fang.*

Diese Fischerey hat ihre eigene Jahreszeit, weil die Sardelle, so wie der Häring, ein Zugfisch ist. Frankreich treibt diese Fischerey an den Seeküsten sehr lebhaft, und zwar aus dem Innern von Saintonge, und von der Mündung der Garonne an bis nach *Douarnenez* hin, auch wohl gar bis nahe an *Brest*. Sie fängt bey *Sables d'Olonne* und *Saint-Gilles* im Monat Julius an. Die Sardellen ziehen gemeiniglich längs den Küsten hin; und bald nachher, wenn sie zu *Sables d'Olonne* und *Saint-Gilles* gesehen worden sind,

1. BARBOT, allgemeine Reisen, 4ter Band.

fängt die Fischerey auch zu *Belle-Isle*, dann zu *Port-Louis*, zu *Crac* und *Quiberon*; weiterhin zu *Concarneau*, und endlich bey *Douarnenez*, zu *Crozou* und *Camaret*, bey Brest, an. Man hat Beyspiele, dafs auch um den Advent Sardellen in der Bay von *Douarnenez* gefangen wurden. An den Küsten von *Bretagne* beschäftigt diese Fischerey mehr als 300 Schaluppen, von welchen jede fünf Mann führt, und einige Lasten laden kann. Im Mai, Junius und Julius werden sie besonders in der Meerenge von *Gibraltar*, an den *spanischen* und *italienischen* Küsten bemerkt. Bey den *toskanischen* Inseln nimmt die Fischerey den 1ten Julius ihren Anfang, und dauert bis zur Hälfte des Augusts. Der Fang geschieht des Nachts, entweder bey angezündeten Fackeln oder bey hellem Mondschein, auch bey Abend- und Morgendämmerung. Die Fischer bemerken besonders Oerter, wo sie Seemöven (*Gabbiani*) fliegen sehen, welche den Sardellen nachgehen. Der Fang ist nicht allezeit ergiebig: in *Sicilien* ist er weit reicher als bey *Toscana*; jedoch sind bey der Insel *Gorgona* nie weniger als 1000 Tonnen gefangen worden. Mehrentheils belief sich der ganze Fang auf 51000 Tonnen. Die *Anjovis* werden eben so, wie die Sardellen, gefangen. Man fischt sie an den *französischen* Küsten im mittelländischen Meere, insonderheit in der *Provence*, *Languedoc*, u. s. w., vom December an bis zum April, in grofser Menge. Auch fängt man sie häufig bey ihrem Rückzuge, im Sommer, wenn sie in den Ocean gehen. Sie werden auch an den *englischen*, *norwegischen* und *catalonischen* Küsten, an der von *Bretagne*, u. s. w., in Menge gefangen. Bey *Sicilien* bedient man sich, wie *HOUEL*¹ bemerkt, zu diesem Fange gewisser Netze, die nicht breiter als acht bis zehn Schuh, aber dabey ausserordentlich lang sind. Die

1. *HOUELS* Reisen durch *Sicilien*, *Maltha* und die *Liparischen Inseln*, 2ter Th. S. 90.

eine Seite des Netzes ist überall mit Kork, die andere mit Bley, versehen, damit das Garn senkrecht in das Wasser falle, und aufgespannt wie eine Wand stehen bleibe. Man bringt diese Netze an Stellen, wo das Meer nicht tief ist, und wo die Sardellen hinzuziehen pflegen. Sie stoßen dann auf das Netz, und bleiben hängen. Besonders wichtig ist der Sardellenfang in dem östlichen Theile von Sicilien, der zu verschiedenen Zeiten ein Hauptfest der Küstenbewohner ausmacht. Sie fahren hier gewöhnlich auch des Nachts mit ihren Netzen auf die Höhe des Meeres. Ihr Zug gleicht einer schwimmenden Illumination von aufgesteckten Pechfackeln und ausgehängten Laternen, durch deren blendenden Schein sie die Sardellen herbeylocken.

d) Zubereitung und Sorten.

Sobald die Sardellen gefangen sind, werden ihnen, wegen des bittern Geschmacks, die Köpfe abgeschnitten. Daher soll auch diesem Fische der griechische Name *encrasicholos*, d. i. der Galle im Gehirne hat, von den Alten beygelegt worden seyn. Da sie in freyer Luft sehr bald in Fäulniß übergehen, so werden sie sogleich eingesalzen. Die Lauge, worinn dieses geschieht, bestehet aus ihrer natürlichen Feuchtigkeit, aus dem beygemischten Blute und aus Seewasser. Auf der Insel *Crapaja*, in der *Provence* und in *Sicilien*, wird auch das Eingeweide herausgenommen. Eben so werden die *Anjovis* zubereitet, nur daß man ihnen die Köpfe läßt.

Nach dem Fange legt man sie in kleine Tonnen, fährt damit ans Land, und beginnet das Einsalzen. Drey Menschen sitzen dabey gewöhnlich neben einander: zwey von ihnen machen mit ihren Daumennägeln die Köpfe von den Fischen ab, und legen sie in Haufen zu ihrer Seite; der dritte bereitet von einem, bey ihm liegenden, Salzhaufen die untere Lage in der Tonne, und legt dann mit

vieler Geschwindigkeit und Ordnung eine Fischlage über die andere, wobey er zwischen jede Salz streuet, bis die Tonne voll ist. Dann wird der Deckel, noch ehe die Tonne zugemacht wird, mit schweren Steinen belegt; die Fische ziehen das Salz ein, und sind zum Verschicken fertig. Längs den Küsten von *Bretagne*, von *Belle-Isle* bis nach *Brest* hin, verkauft man sie theils in Gebinde gepackt; in letzterem Falle nennt man sie hier *Sardines pressées*. Einen andern Theil trocknet man über dem Feuer, oder man räuchert ihn: diese nennet man *Sorettes*. Noch ein anderer Theil ist der, welcher mit einer Lacke oder Brühe in kleine Fäfschen gelegt wird: diese nennet man *Sardines confites*. Die in Gebinde gepackt und eingesalzen sind, heißen auch *gepresste*, weil man sie, wenn sie einige Zeit im Salze gelegen haben, wieder abwäscht, in Fäfschen fest einlegt, und dicht zusammenpresst, damit der Thran, der sie leicht verderben macht, herausfliefse. Die Gebinde, welche man hierzu braucht, sind etwas gröfser als die halben Oxhoftfässer; in denen von Buchenholz gemachten halten sich die Sardellen am besten. Vier solcher Gebinde rechnet man auf eine Seetonne. Nach *tonneaux* werden in ganz *Bretagne* die gepressten Sardellen gehandelt. Gegen das Ende dieser Fischerey, wenn die Sardellen schon ein wenig groß ausfallen, packt man sie auch in Oxhofte von gewöhnlichem Inhalte; allein diese Sorte wird nach der Zahl gehandelt, da alsdann der Käufer sich auf die Ehrlichkeit der Fischer und Packer verlassen muß (und das Fäfschen ist zum Verschicken fertig¹), welche auf den Deckel der Gebinde die Anzahl der darinn enthaltenen Fische zeichnen. Die Sardellen, welche hier in den Monaten Julius, August und September gefangen werden, hält man nicht tauglich zum Pressen, denn bey der großen

1. BARTHELS Briefe über Calabrien und Sicilien, 2ter Th. Götting. 1789.

Hitze dieser Jahrszeit pflegt der Fisch weich zu seyn, und würde unter dem Pressen leicht bersten. Aus eben dieser Ursache achtet man auch die gepressten Sardellen wenig, welche zu *Belle-Isle*, *Port-Louis* eingelegt werden, da an diesen Orten die Fischerey nur bis in den September dauert.

e) *Kennzeichen der Güte.*

Diejenigen Sardellen, welche bey den Inseln *Gorgona* und *Capraja* gefangen werden, sind nicht nur besser als jene, welche man an der toscanischen Küste bey Terra Vinzenzio fängt, sondern übertreffen auch alle andere, welche im mittelländischen Meere gefangen werden. Die *spanischen Sardellen*, welche stark nach *Neapel* geführt werden, sind klein, und gefallen nicht allgemein. Die aus der Provence wären besser, wenn man bey dem Einsalzen nicht eine gewisse rothe Farbe (*Zanobita*) hinzusetzte, wodurch sich die Sardellen länger erhalten. Die *sicilianischen* werden mit der Zeit gelb, und nehmen einen verdorbenen Oelgeschmack an. Von *Concarneau*, und vorzüglich von *Douarnenez*, bekommt man die beste und dauerhafteste Sorte. Die Einwohner von *S. Malo* führen ganze Schiffsladungen von dieser Waare in die ostwärts gelegenen Länder. Man fordert von diesen Sardellen, daß sie wohl gepresst, dicht gepackt, auch völlig und ganz weiß von Farbe, fest vom Fleische und von mittlerer Gröfse, aber nicht weich oder zerstückt seyn sollen.

Das Gebinde, oder die *Barrique* darf nicht mehr und nicht weniger als 6000 Stück enthalten. Sind ihrer über diese Zahl darinn, wie manchmal über 10000 Stück gezählt werden, so sind die Fische zu klein, und werden nicht geschätzt. Hingegen, wenn sie zu groß ausfallen, so daß zuweilen nur zwey bis dreytausend Stück im Fasse liegen, so findet der Kaufmann, der sie wieder vereinzeln soll, seine Rechnung nicht dabey.

Die *englischen* Sardellen sind im Handel nicht sonderlich beliebt, obgleich der Fisch groß ist, und auch die Gebinde um ein Drittheil größer ausfallen, als die *französischen*. Der Grund der geringern Schätzung liegt besonders darin, daß der Fisch da nicht gehörig eingesalzen wird, mithin nur kurze Zeit dauern kann.

Die *Anjovis* liefert meistens *Marseille*, nebst *Antibes*, in Fässern von 24 Pfund: auch diese Art muß, wie jene, hart, von aussen weiß und inwendig röthlich seyn, und, wenn man das Fäßchen öffnet, nicht übel riechen.

f) *Handel.*

Die eingesalzenen Sardellen handelt man, wie die übrigen Fische, nach Tonnen; die geräucherten hingegen, die man *Sardines saurettes* nennet, werden nach der Zahl gehandelt. Gemeiniglich nimmt man hierzu die von der letzten Fischerey, weil diese das festeste Fleisch haben, und groß ausfallen. Vorzüglich wird zu *Bordeaux*, *Nantes*, *La Rochelle*, und in den Häfen von *Aunis* und *Saintonge*, ein sehr starker Handel mit Sardellen getrieben. *Frankreich* führt diese Waare auch wohl nach *Spanien* aus, wenn etwa der Fang an der dortigen Küste und bey *Sicilien* nicht gerathen ist. Die Sardellen, welche man an den *languedokischen* Küsten fängt, finden Vertrieb in *Roussillon*, *Dauphiné* und *Lyonnois*. An den nordischen Küsten von *Dalmatien*, ohnweit *Lissa*, hält man im Mai und Junius eine so ergiebige Sardellenfischerey, daß von derselben nicht nur ganz Griechenland, sondern auch ein Theil Italiens, versorgt werden kann. Die Sardellen werden gröstentheils von *Mazara*, *Giglio*, *Porto-Longone*, *Rogliano*, *Livorno* und *Triest*, nach *England*, *Holland*, *Deutschland* und den nördlichen Ländern verschifft. Nach *England* gehen jährlich sieben bis zehntausend Tonnen. *Livorno* versendet die von *Gorgona* in kleinen Tonnen (*Barilles*). Ehedem hielt eine solche Tonne 60 Pfund; jetzt hält sie nur noch 38,

und wird um $4\frac{1}{2}$ Lire (1 Rthlr.), und, wenn der Fang sehr schlecht gewesen ist, um 18 Lire verkauft. Von frischen Sardellen gehen 20 bis 22, von gesalzenen aber 23 bis 26 auf ein Pfund. Die aus *Sicilien* sind in Fässern von 200 Pfund. Von dieser Insel werden ungefähr 12000 große Barillen (Alici), aber nur 4000 kleine Barillen, ausgeführt. Von den erstern kostet die Barille zwey Unzen und zwanzig Tarin, bis drey Unzen und darüber; die andern aber kommen nur auf eine Unze sechs Tarin.¹

Zu *Genua* handelt man diesen Artikel nach *Rubbo* von 25 Pfund; zu *Triest*, nach Zentnern, *wiener* Gewichts. Die *istrischen* Sardellen, welche *Triest* auch verschifft, sind schlechter als die *Genuesischen*.

Anjovis werden viele tausend Gebinde zu *Saint-Tropès*, *Fréjus*, *Cannes*, u. s. w., versendet. Die aus der *Provence* kommen in Fätschen von 24, oder in halben zu 12 Pfund, zum Handel. Die *spanischen* werden leicht thranigt, und halten sich weniger. *Bordeaux* und *Cette* schicken viele *Anjovis* in Gläsern, und diese in Kisten gepackt, zu Markte. Man muß diesen Artikel in frischen Kellern und recht dicht verschlossenen Gebinden verwahren.

g) *Produkte*.

Aus den schlechtesten Sardellen und *Anjovis* wird an Ort und Stelle ein Thran geprefst, welcher bey den Ledergerbern sehr beliebt ist; ausserdem wird er auch zum Lampenbrennen und Ledereinschmieren gebraucht. Vielleicht könnte er noch zu mehreren Dingen gebraucht werden, wenn er keine Salztheile bey sich führte.

IV. DIE ALSE. *Clupea Alosa*.²

Mit gelb-grünlichem, an den zusammengedrückten Seiten und unten silberfarbenem Körper. Der Rücken ist vor der

1. BARTHELS Briefe über Calabrien und Sicilien, 3ter Th. 1792.

2. *Clupea maxilla superiore in apice crenata*, B. VIII.

Flosse etwas scharf, hinter derselben aber rund. Die Schuppen des Körpers sind groß, leicht abfallend, unten am Bauche schilderartig, und bilden eine scharfe Scheide durch die Rückenschärfe, welche sie durch die Biegung erhalten. Der Kopf ist klein; der Mund groß; der Oberkiefer nur am Rande mit kleinen Zähnchen besetzt; der untere steht etwas über diese hervor. Die schwärzliche Zunge ist fein, glatt und zugespitzt. Die mäfsig großen Augen haben unterwärts etliche Pupillen und silberfarbene Sterne. Von den doppelten Nasenlöchern sind die vordern kaum sichtbar. Die gestreiften Kiemendeckel sind in der Mitte bläulich, am Rande silberfarben. Ueber der Seitenlinie befinden sich 4 - 5 schwarze Flecken. Die kleinen grauen Flossen sind bläulich eingefasst. Die große Schwanzflosse hat am Grunde zwey blaue Flecken; auch befindet sich eine Mittelflosse am Bauche. Die Strahlen betragen, an der K. 7-8, R. 17-19, Br. 15-16, B. 8-9, A. 18-20-23, S. 18-20-26.

Die Alse erreicht eine Länge von zwey bis drey Fufs, und diese verhält sich zur Breite wie drey zu eins; und alsdann hat sie ihre vollständige Gröfse, und wiegt, da sie nur dünne ist, drey bis vier Pfund. Wegen ihrer Gröfse und Aehnlichkeit mit dem Häringe hat sie in verschiedenen Gegenden, wie im Eingange bey dem Verzeichnisse der Fische aus dem Geschlechte der Clupea und ihren Synonymen gedacht worden, den Namen *Mutterhäring*, in andern aber, weil er im Mai erscheint, *Maifisch*, erhalten. Dieser Fisch ist ein Bewohner der Nordsee und des mittelländischen Meeres, daher er auch den Griechen und Römern bekannt war. Es steigt auch derselbe, wie mehrere Seefische, im Frühjahre in die Flüsse, in die Elbe und in den Rhein, und in letzterem bis nach Basel¹, worinn er im Mai und Junius, bey warmer Witterung aber im April,

1. GESNER, vollkommen. Fischb. Zürich, 1575; P. XV.

erscheint, und seinen Laich an den schnellfließenden Stellen im Grunde absetzt, und gegen den Herbst in die See zurückkehrt. Nach BLOCH¹ werden sie bey uns in den Flüssen mit Netzen, Grundangeln und mit Reusen gefangen, wozu man sich der Erbsen, mit Myrrhen gekocht, bedienet. WILLUGHBY erzählet², wie man an ihren Netzen hölzerne, mit Glocken behangene, Bogen befestige, welche durch die Bewegung des Wassers ein Geläute machen, das sie häufig in die Netze lockt. Nach ÆLIAN werden sie an dem maräotischen See in Egypten durch eine Musik von Klappermuscheln gefangen. Dieser Fisch lebt von Würmern und Insekten, und seine Feinde sind die Welsen, Hechte und Barsche, die besonders seiner Brut viel Schaden thun; daher auch seine Vermehrung nicht so stark ist.

Da von dem Handel mit diesem Fische in Schriften fast keine Erwähnung geschieht, so kann dieses zum Beweise dienen, dafs sein Fang in den europäischen Gewässern von geringer Bedeutung ist.

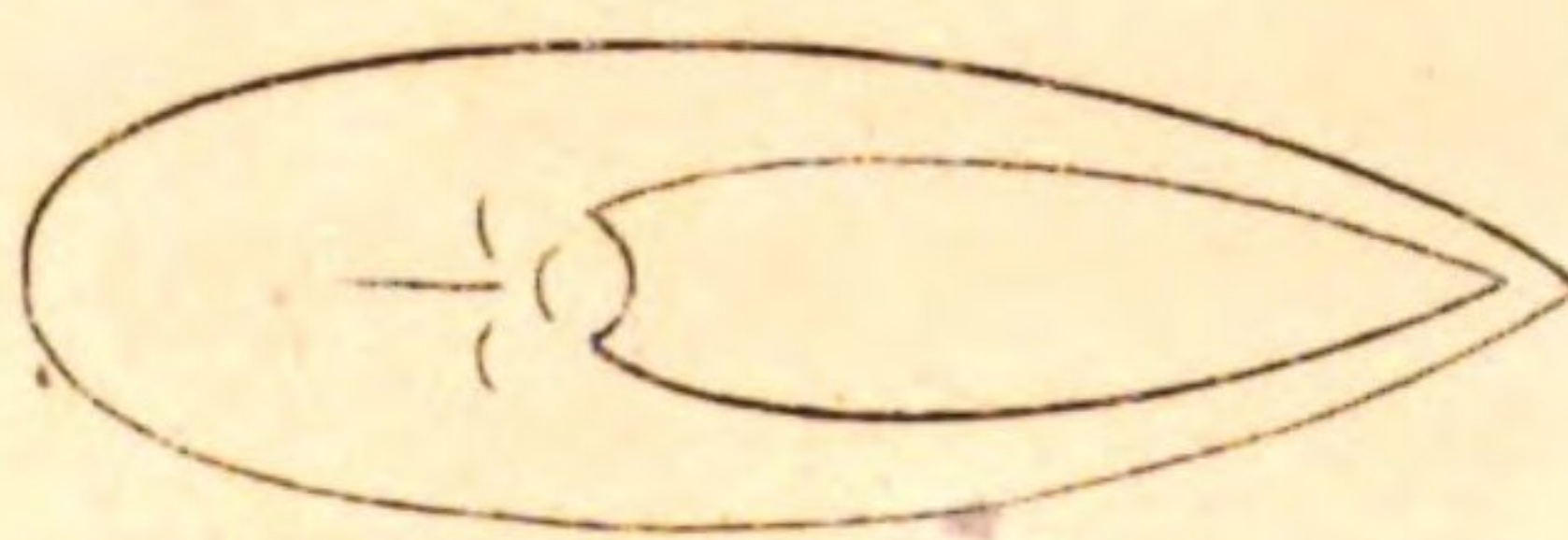
1. BLOCHS ökon. Naturgesch. der Fische Deutschlands, 11ter B. S. 211.

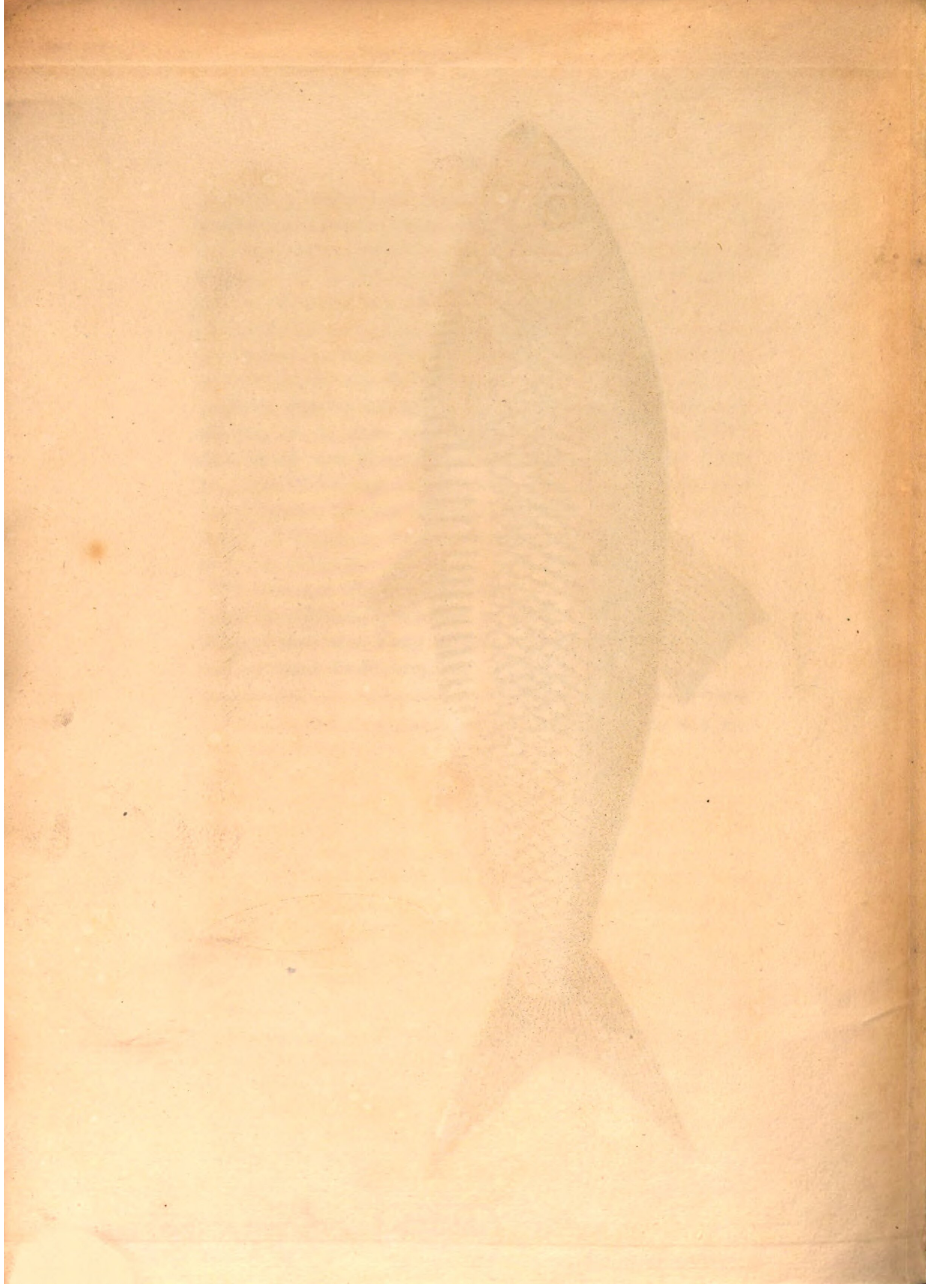
2. WILLUGHBY, S. 228.

Verkleinert



Die Art. Clupea. Alia.







Kerner, Johann S.

Beiträge zur Kenntniß der Waaren, welche in den deutschen Handel kommen

Bd.: 2

Stuttgart 1802

4 Merc. 50 s-2

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10480113-4